Petit Gourmet

2 Ans de garantie
Year guarantee

Petit Terraillon®

FR **Cuiseur vapeur - Mixeur - Chauffe-biberon .....p 5**

EN **Petit gourmet multifunction food processor .....p 11**

ES **Procesador de alimentos multifunción Petit Gourmet .....p 21**

DE **Multifunktionsgarer Petit Gourmet .....p 29**

NL **Multifunctionele All-In-One Foodprocessor Kleine Fijnproever .....p 37**

IT **Piccola Cucina Multifunzione Petit Gourmet .....p 45**

PT **Preparador culinário multifunções Petit gourmet .....p 53**

GR **Πολυμηχάνημα κουζίνας πολλαπλών λειτουργιών Petit gourmet .....p 61**

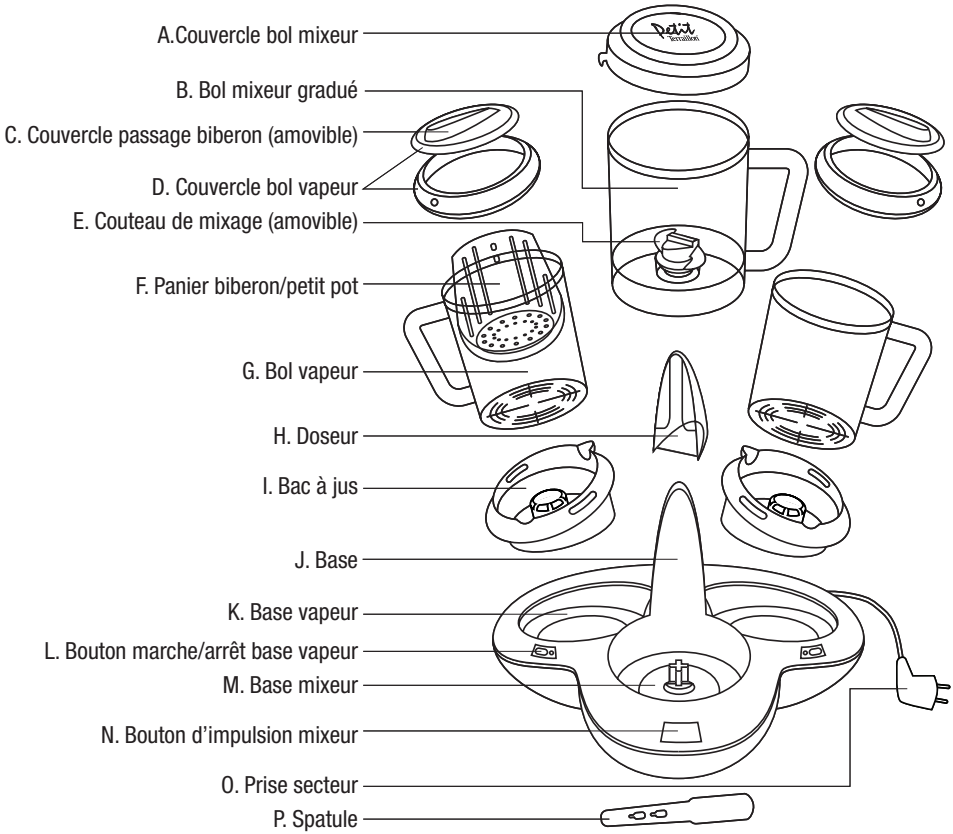
Français

PETIT GOURMET

Cher(e) client(e),
Vous venez d'acquérir un produit Petit Terraillon et nous vous remercions de votre confiance. Afin d'obtenir une entière satisfaction de votre Petit Gourmet, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation.

Le préparateur culinaire PETIT GOURMET de PETIT TERRAILLON offre toutes les fonctions nécessaires à la préparation des repas de bébé et accompagne les mamans de la naissance jusqu'au moment de la diversification alimentaire. Innovant, il dispose de 3 bols de très grandes contenances permettant de cuire et mixer rapidement les petits plats faits maison et de réchauffer les biberons et petits pots de bébé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



LIRE LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS LA NOTICE AVANT UTILISATION

SÉCURITÉ

- Appareil réservé à un usage domestique uniquement.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, vérifier que le voltage indiqué sur l'appareil corresponde bien au voltage de l'endroit où on l'utilise.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, d'incendie ou autre endommagement, ne jamais utiliser d'accessoires ou d'éléments provenant d'autres fabricants ou n'ayant pas été recommandés par Petit Terraillon.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou un liquide. Nettoyer les composants électriques avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation, la prise ou d'autres éléments sont endommagés. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par le Service Après Vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais tenter de démonter l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le fabricant, le service après vente du fournisseur ou un professionnel agréé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le préparateur culinaire sans surveillance.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames, notamment lors du retrait des lames hors du bol, lorsque l'on vide celui-ci et lors du nettoyage.
- L'appareil devient très chaud lors de la cuisson à la vapeur et peut provoquer des brûlures en cas de contact. Utilisez toujours les poignées pour soulever les bols.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe des bols lors de la cuisson et lorsque vous retirez les couvercles.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane.
- Ne jamais placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur telle qu'un four, une cuisinière ou un appareil de chauffage.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais le bol mixeur ou aucune autre partie de l'appareil dans un micro-ondes, les parties métalliques de la poignée du bol et des couteaux ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Ne stérilisez jamais les bols ou aucune autre partie de l'appareil dans un stérilisateur ou un micro-ondes, les parties métalliques de la poignée du bol et des couteaux ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne remplissez jamais la base vapeur lors de la cuisson à la vapeur, car de l'eau brûlante et de la vapeur pourraient s'échapper de l'appareil.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur ou à un système de contrôle séparé.
- Vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre bébé.
- Vérifiez toujours la consistance des aliments pour bébé. Assurez-vous que la nourriture ne contient pas de morceaux.
- Utilisez exclusivement la spatule fournie pour retirer des aliments des bols.

Conserver soigneusement ces instructions pour toute consultation ultérieure.

Conserver soigneusement ces instructions pour toute consultation ultérieure.

GENERALITES D'UTILISATION

Le Petit Gourmet est composé d'1 mixeur et de 2 cuiseurs vapeur indépendants l'un de l'autre.

1ère UTILISATION

- Bien nettoyer tous les éléments sauf les bases (J, K et M) du Petit Gourmet avant la première utilisation avec de l'eau savonneuse.
- Nettoyer la base (J) du Petit Gourmet avec un chiffon légèrement humide puis essuyer.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Le temps de chauffe/cuisson est déterminé automatiquement par la quantité d'eau versée dans la base vapeur (K).
- L'appareil s'arrête automatiquement une fois toute l'eau évaporée ou lors de la pression du bouton OFF.
- Respecter les quantités d'eau conseillées :
- Ne verser jamais autre chose que de l'eau dans le réservoir d'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il ne contient pas d'ingrédients.
- S'il reste de l'eau dans les bases vapeur, les vider systématiquement après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, certains éléments peuvent être encore chauds.
- Pour éviter tout risque de brûlure lors de la manipulation, laisser refroidir la préparation environ 2 minutes avant de la sortir du bol.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne pas s'approcher de l'orifice d'évacuation pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous impérativement qu'il a suffisamment refroidi après la cuisson.
- Attendre au moins 10 minutes avant de remettre l'appareil en marche entre chaque cycle d'utilisation.
- Spatule : la spatule fournie vous permet de soulever les bacs à jus, extraire le panier à petit-pots et récupérer les aliments du bol mixeur.

CET APPAREIL EST ADAPTE DANS LES CAS SUIVANTS :	CET APPAREIL N'EST PAS ADAPTÉ DANS LES CAS SUIVANTS :
Cuisson à la vapeur d'ingrédients solides	Décongélation
Réchauffage d'ingrédients solides	Cuisson de surgelés
Chauffage des biberons	Cuisson de nourriture déjà mixée.
Chauffage des petits pots	Cuisson de riz et pâtes
Mixage d'aliments crus ou cuits	Mixage puis cuisson d'ingrédients
	Chauffage de liquides, soupe ou eau par exemple
	Maintien de nourriture au chaud pendant plusieurs heures
	L'appareil n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs tels que les glaçons et les morceaux de sucre.

Tableau récapitulatif du fonctionnement du Petit Gourmet

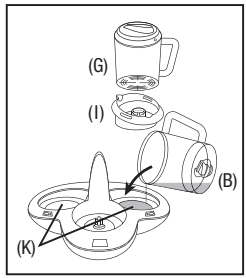
Mode et cycle de cuisson	Action, état et signaux (visuel et sonore)
Mise en marche (l'appareil est branché au secteur mais le	Un bip sonore retentit lors du branchementTous les voyants lumineux sont éteints
Cycle de cuisson/ Chauffage/ Réchauffage	Appuyer sur le bouton ON/OFF. Un bip sonore retentit et le voyant lumineux s'allume en continu
Fin du cycle de cuisson	Lorsque l'eau s'est évaporée entièrement, * une alerte avec 5 bips retentit * le voyant lumineux clignote pendant 5s L'appareil s'éteint automatiquement après l'alerte. Vous pouvez à tout moment arrêter le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton ON/OFF. Un bip retentit. Et le voyant s'éteint. Vous pouvez stopper l'alerte de fin de cuisson en appuyant sur le bouton ON/OFF.
Mixeur	Le mixeur est fonctionnel dès lors que le couvercle de sécurité est bien enclenché. Presser le bouton pour le mettre en marche
Problème avec l'appareil	Les voyants lumineux clignotent rapidement. Ne pas utiliser l'appareil et contacter le magasin où vous l'avez acheté.

RECHAUFFER/ CUIRE A LA VAPEUR DES ALIMENTS EN MORCEAUX

Ces fonctions sont conseillées pour préparer les repas des bébés de plus de 4 mois.
Le temps de chauffe/cuisson est déterminé automatiquement par la quantité d'eau versée dans la base vapeur (K).
L'appareil s'arrête automatiquement une fois toute l'eau évaporée.
Se référer au tableau indicatif ci-dessous pour les temps de cuisson et de réchauffage.

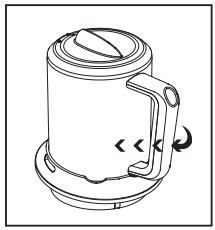
1 - Il est recommandé de découper au préalable les aliments en petits dés d'environ 1cm pour assurer une cuisson homogène.
2 - Verser de l'eau dans le bol mixeur gradué (B) jusqu'à la graduation correspondant au temps de cuisson désiré (se référer au tableau indicatif des temps de cuisson ci-après)
ATTENTION : veiller à ne jamais dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol mixeur ("Max - 100 ml")

3 - Retirer de la base vapeur le bol vapeur (G) et le bac à jus (I) et transvaser l'eau dans la base vapeur (K) à l'aide du bol gradué.
ATTENTION : Veiller à ne pas remplir les bases vapeur d'eau au-delà de leur capacité maximale (100 ml).



Remplissage de la base vapeur

4 - Replacer le bac à jus (I) et le bol vapeur (G) sur leur base: Verrouillez le bol vapeur sur le bac à jus.
5 - Disposer les ingrédients dans le bol vapeur et remettre le couvercle sur le bol.
6 - Brancher la prise sur le secteur et appuyer sur le bouton marche/arrêt de la base vapeur correspondante (L).
Attendre la fin de l'opération. Débrancher la prise de courant. Attendre environ 2 mn.
7 - Verser les aliments dans un récipient ou directement dans le bol mixeur à l'aide de la spatule.



ATTENTION : manipuler le bol vapeur par sa poignée et avec précaution pour éviter de se brûler. De l'eau peut tomber du bol lors de cette opération.

Pour éviter tout risque de brûlure, vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre bébé.Nettoyer l'appareil une fois refroidi.

Remarques :

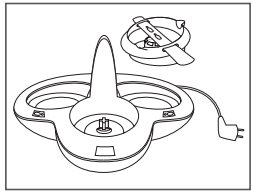
- **Ne cuisez pas d'ingrédients surgelés car l'appareil ne peut pas les chauffer à la température requise pour la cuisson.**
- **Décongelez toujours les ingrédients surgelés avant de les cuire dans cet appareil.**
- **Égouttez l'excédent d'eau avant de les placer dans le bol.**

Tableau indicatif de cuisson et réchauffage des aliments (pour environ 200g d'aliments)

Aliments	Quantité d'eau conseillée		
	50 ml	75 ml	100 ml
Légumes	Pour le réchauffage		
Carottes			•
Pommes de terre			•
Brocolis		•	
Courgettes		•	
Petits pois			•
Haricots verts		•	
Viandes			
Rouges			•
Blanche			•
Poissons			•
Fruits			
Pommes		•	
Poires		•	
Bananes		•	
Temps de cuisson	**env. 10 min**	**env. 15 min**	**env. 20 min**

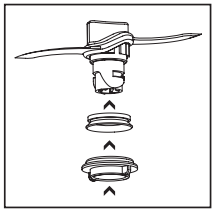
RECUPERATION DU JUS DE CUISSON

Le jus de cuisson des aliments s'écoule dans le bac à jus (I) lors de leur cuisson et peut-être récupéré à la fin du cycle.
Extraire le bac à jus (I) à l'aide de la spatule (P) qui coulisse dans les axes du bac et doser le jus à transvaser en fonction de la texture de mixage souhaitée.



MIXER LES ALIMENTS

L'appareil n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs tels que les glaçons et les morceaux de sucre.



1 - Vérifier régulièrement l'état d'usure du joint et si celui-ci est positionné dans le bon sens. Il est normal que le joint s'use au fur et à mesure de l'utilisation du produit. Si celui-ci est abîmé, le remplacer par un joint neuf. Un joint de rechange est inclus dans le pack.

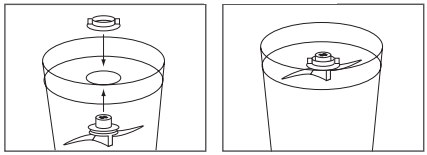
ATTENTION : Ne jamais faire fonctionner le mixeur à vide, cela endommagerait le joint.

2 - Vérifier que la lame de mixage (E) est correctement placée sur son axe situé au centre du bol mixeur (B).

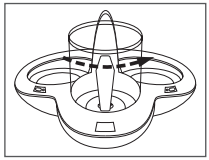
3 - Avant chaque utilisation du mixeur :

- vérifier que le bol mixeur est correctement verrouillé sur sa base, et son couvercle enclenché dans l'encoche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la flèche devant être en face du symbole du cadenas verrouillé placé sur le couvercle).

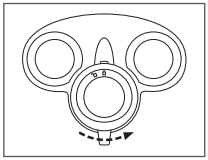
ATTENTION : Si le bol ou le couvercle ne sont pas totalement ou correctement enclenchés, la sécurité du bol ou du couvercle empêchera toute mise en route de la fonction mixeur.



Bol mixeur : vues du dessous



Sécurité du bol mixeur



Sécurité du couvercle du bol mixeur

4 - Introduire les aliments dans le bol mixeur. Les aliments doivent être préalablement coupés en cubes d'environ 10 mm. Ajouter si besoin un peu de jus de cuisson pour obtenir une texture plus lisse et souple.

ATTENTION : Ne jamais dépasser la limite maximale indiquée sur le bol mixeur.

5 - Verrouiller le bol mixeur sur sa base puis le couvercle du bol mixeur (A). Brancher la prise sur le secteur.

6 - Appuyer sur le bouton du mixeur (N) par impulsions de 10 secondes environ jusqu'à obtention de la texture désirée.

ATTENTION : Assurez-vous que les aliments mixés ont la bonne consistance (par exemple qu'il n'y a pas de grumeaux ou morceaux) avant de les servir.

7 - Laisser refroidir l'appareil pendant 4 minutes entre chaque mixage de 10 secondes.

8 - Lorsque le mixage est terminé, débrancher la prise du secteur, déverrouiller le couvercle du bol puis le bol mixeur par sa poignée. Retirer les aliments à l'aide de la spatule.

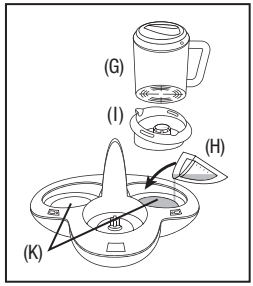
Nettoyer tous les accessoires pour une prochaine utilisation. Veiller à ne pas perdre le joint de la lame de mixage et à repositionner celui-ci dans sa position initiale (cf : point 1).

Que faire si :

Les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol	⇒	éteignez l'appareil et détachez-les à l'aide d'une spatule ou ajoutez du jus de cuisson.
Les aliments pour bébé sont trop solides	⇒	ajoutez du liquide (ex: le jus de cuisson) jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse.
Du liquide fuit en dessous du bol de mixage	⇒	Vérifier que le joint a été mis dans le bons sens (cf point 1), vérifier l'état d'usure du joint celui doit être souple et non effrité. Si tel n'était pas le cas, changer le joint grâce au joint de rechange. Si le problème continue contacter le service consommateur.
Du liquide s'échappe par le couvercle	⇒	Vérifier que les ingrédients introduits ne dépassent pas la limite maximale indiquée sur le mixeur. Si tel n'était pas le cas contacter le service consommateur.

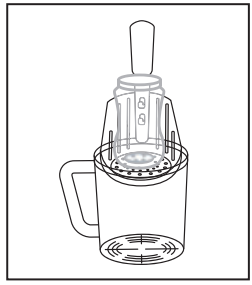
CHAUFFER LES BIBERONS ET PETIT-POTS

Le temps de chauffe/cuisson est déterminé automatiquement par la quantité d'eau versée dans la base vapeur (K). L'appareil s'arrête automatiquement une fois toute l'eau évaporée.



1 - Retirer de la base vapeur de votre choix le bol vapeur (G) et le bac à jus (I).
2 - Remplir la dosette graduée (H) jusqu'au trait correspondant au volume d'eau/de lait à chauffer.
Pour réchauffer les petit-pots de 130 g, remplir la dosette d'eau jusqu'au trait correspondant au petit-pot.
Remarque : la graduation de la dosette est applicable pour des biberons/ petit-pots à température ambiante.

3 - Transvaser l'eau dans la base vapeur (K).
4 - Replacer le bac à jus (I) sur la base.
5 - Insérer le panier à biberon/ petit-pot (F) contenant le biberon ou petit-pot à chauffer dans le bol vapeur correspondant (G) et remettre le couvercle sur le bol. Si le biberon est plus haut que le bol, enlever le couvercle amovible de passage de biberon (C) et remettre le couvercle sur le bol vapeur. Ainsi, le couvercle contourne le biberon. (photo à prendre)
5 - Brancher la prise sur le secteur.
Appuyer sur le bouton marche/arrêt de la base vapeur correspondante (L) pour lancer le réchauffage. Attendre la fin du cycle.



6 - Pour éviter de se brûler, extraire à l'aide de la spatule le panier biberon qui contient le biberon ou petit-pot.

Débrancher la prise de courant.
ATTENTION : Pour éviter tout risque de brûlure, tester la température du lait du biberon sur l'intérieur du poignet ou la température du petit-pot avant de les donner au bébé.

Nettoyer l'appareil une fois refroidi.

ENTRETIEN

- Avant tout nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

- Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/tablettes de stérilisation chimiques dans l'appareil.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence, de l'acétone ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Lavez immédiatement après utilisation les éléments ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.
- Après chaque utilisation, nettoyer les bases vapeur (K) avec une éponge humide, enlever les résidus éventuels puis sécher les bases.
- Ne pas utiliser d'élément rugueux (nettoyant abrasif, tampon...) pour essuyer.
- Essuyer les prises avec un chiffon sec.
- Un détartrage régulier (toutes les 15 utilisations environ) permet d'éviter une détérioration de l'appareil. Pour éliminer les éventuels dépôts de calcaire, verser 250 ml de vinaigre blanc dans chacune des 2 bases vapeur (K) et laisser agir. Rincer abondamment et essuyer avec un chiffon humide doux.

LAVE VAISSELLE

- Tous les éléments, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

ATTENTION : bien retirer le joint de la lame de mixage avant de mettre celle-ci au lave-vaisselle. Le passage au lave-vaisselle peut détériorer la longévité et la performance du joint.

PIECES DE RECHANGE

En cas de perte ou détérioration de certaines pièces du Petit Gourmet, notre service consommateur met à votre disposition les pièces de rechange ci-dessous (sous réserve de disponibilité de stock) :

- Lame complète (écrou, joint et vis)
- Joint d'étanchéité
- Panier à biberon/petit pot
- Bol de mixage
- Bol cuisson
- Couvercle du bol mixeur
- Couvercle du bol cuisson
- Dosette graduée

RECYCLAGE RESPONSABLE DE CET APPAREIL

Ce logo indique que dans les pays membres de l'Union européenne, cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. La mise au rebut de déchets sans tri préalable est susceptible de nuire à l'environnement ou à la santé. Il convient de recycler cet appareil de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matériaux qui le composent. Veuillez rapporter votre appareil en fin de vie à un établissement de collecte ou contacter le lieu de vente auprès duquel vous l'avez acheté ; ils sauront le recycler en préservant l'environnement.

GARANTIE

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication. Pendant la période de garantie, de tels défauts seront réparés gratuitement (la preuve d'achat devra être présentée en cas de réclamation sous garantie).Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'accidents, de mauvaise utilisation ou de négligence.
En cas de réclamation, contacter en premier lieu le magasin où vous avez effectué votre achat.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Mixeur :
Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz
Puissance : 130W
Capacité du bol mixeur : 700 ml

Cuiseurs vapeur :
Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz
Puissance : 270W x 2
Capacité des bols vapeur : 2 x 600 ml

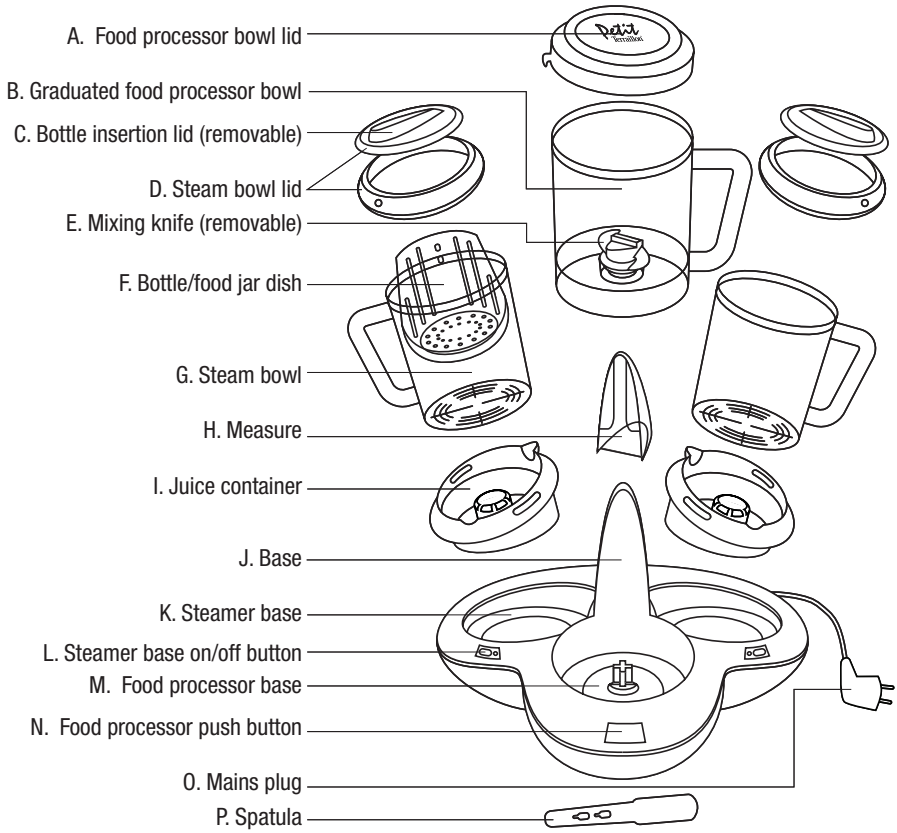
English

PETIT GOURMET MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR

Dear Customer,
Thank you for your loyalty in purchasing your Petit Terraillon product.
In order to be completely satisfied with your Petit Gourmet, we recommend you read these instructions carefully.

Petit Terraillon's Petit Gourmet food processor offers you all the functions you need to prepare your baby's meals and is used by Mums from the birth of baby through to the introduction of solids. This innovative device comprises three large-capacity bowls which can be used to cook and mix home-made meals quickly and heat baby's bottles and jars of food.

PRODUCT DESCRIPTION



READ THE INSTRUCTIONS PROVIDED PRIOR TO USE

SAFETY

- This device is intended for house hold use only.
- To avoid damaging the device, check that the voltage indicated matches that of the location in which it is used.
- To avoid all risk of electrocution, fire or other damage, never use accessories or items from other manufacturers or which have not been approved by Petit Terraillon.
- Switch off the device and disconnect the power supply before changing the accessories or accessing items which are mobile when operational. The device must always be disconnected from the electricity supply if it is left without supervision and before assembly, dismantling or cleaning.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. Wipe the electrical components with a dry cloth.
- Do not use the device if the power lead, plug or any other items are damaged. If the supply cable is damaged, it must be replaced by the After Sales Service or by an individual with similar qualifications in order to avoid potential risks.
- Never attempt to dismantle the appliance. Only the manufacturer, your supplier's after-sales service or an approved technician should carry out any repairs required.
- This device is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental ability or people without experience or knowledge of using the device, unless they are under the supervision of, or have first been instructed by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Children must never be allowed to use the food processor without supervision. keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not touch the blades, especially when the device is connected to the mains, as they are extremely sharp.
- If the blades block, the device must always be disconnected before removing the ingredients causing the blockage.
- Take care when handling the blades, particularly when removing them from the bowl and when the bowl is being emptied or cleaned.
- The devices get very hot during steam cooking and may cause burns if in contact with the skin. Always use the handles to lift out the bowls.
- Take care to avoid the boiling vapour which escapes from the bowls during cooking and when the lids are removed.
- Always use the device on a flat surface.
- Never place the device near a source of heat such as an oven, cooker or heater.
- Never allow the device to operate without supervision.
- Never use the food processor bowl or any other part of the device in a microwave oven as the metallic parts of the bowl handle and knives are not adapted to this type of use.
- Never sterilise the bowls or any other part of the device in a steriliser or microwave oven as the metallic parts of the bowl handle and knives are not adapted to this type of use.
- Do not lift or move the device whilst in use.
- Never fill the steamer base during steam cooking as the boiling water and steam could escape from the device.
- In order to prevent accidents, we strongly discourage connecting the device to a timer or a separate control system.
- It is important always to check the temperature of the food on the back of your hand before feeding it to baby.
- Always check the consistency of the baby food. Make sure that the food does not contain any lumps.
- Only use the spatula provided to remove the food from the bowls.

Keep these instructions in a safe place for future consultation.

GENERAL USAGE INFORMATION

The Petit Gourmet is made up of 1 food processor and 2 independent steamers.

1st USE

- Wash all items except the Petit Gourmet's bases (J, K and M) with soap and water before using for the first time.
- Clean the Petit Gourmet's base (J) with a damp cloth then wipe dry.

OPERATION OF THE DEVICE

- The heating/cooking time is determined automatically by the quantity of water poured into the steamer base (K).
- The device switches off automatically once all the water has evaporated or when the OFF button is pressed.
- It is important to respect the recommended quantities of water:
- Never pour anything other than water into the water container.
- Never use the device without ingredients.
- If water remains in the steamer bases they must be systematically emptied after every use.
- Certain elements may still be hot after use.
- In order to prevent risks of burning whilst handling, leave the preparation to cool for approximately 2 minutes before removing it from the bowl.
- In order to prevent risks of burning, keep away from the discharge outlet whilst the device is in operation.
- Make sure that the device has cooled down sufficiently after cooking before removing the lid.
- Wait for at least 10 minutes before switching the device back on after each cycle of use.
- Spatula: The spatula provided allows you to lift the juice containers, take out the baby food basket and retrieve food from the food processor bowl.

THIS DEVICE IS SUITABLE IN THE FOLLOWING CASES:	THIS DEVICE IS NOT SUITABLE IN THE FOLLOWING CASES:
Steam cooking of solid ingredients	Defrosting
Re-heating of solid ingredients	Cooking frozen products
Heating bottles	Cooking pre-mixed food
Heating baby food jars	Cooking rice and pasta
Mixing raw and cooked food	Mixing and cooking ingredients
	Heating liquids, soup or water for example
	Keeping food warm for several hours
	The device is not designed for chopping hard ingredients such as ice cubes and sugar lumps.

Summary table of the operation of the Petit Gourmet

Cooking method and cycle	Action, status and signals (visual and sound)
Switching on (the device is connected to the mains but the food processor and the cooking facility are not active) / stand-by mode	A beep can be heard when the device is connected. All the lights are off
Cooking, heating, reheating cycle	Press the ON/OFF button. A beep sounds and the light stays on continuously
End of the cooking cycle	When the water has completely evaporated, * a warning sounds with 5 beeps * the light flashes for 5s The device switches off automatically after the warning. You can stop the cooking cycle at any time by pressing the ON/OFF button A beep sounds. The light goes out. You can stop the warning at the end of the cooking cycle by pressing the ON/OFF button.
Food processor	The food processor is operational when the safety lid is locked in position. Press the button to switch on
Problems with the device	The lights flash rapidly. Do not use the device and contact the store which supplied it.

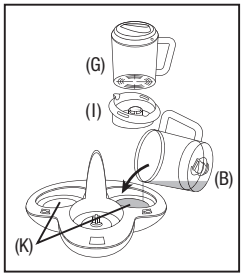
REHEATING/STEAM COOKING FOOD IN PIECES

These functions are recommended for preparing meals for babies over 4 months.
The heating/cooking time is determined automatically by the quantity of water poured into the steamer base (K).
The device stops automatically when all the water has evaporated.
Refer to the table below for recommended cooking and reheating times.

1 - We recommend that you cut the food into small cubes of approximately 1cm beforehand to ensure that it is cooked thoroughly.
2 - Pour the water into the graduated food processor bowl (B) up to the graduation corresponding to the required cooking time (see reference table forcooking times below)

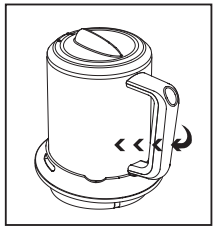
WARNING : Never exceed the maximum level indicated on the food processor bowl (Max - 100ml)

3 - Take the steaming bowl (G) and the juice container (I) out of the steamer and transfer the water to the steamer (K) using the graduated bowl.
WARNING : Ensure that the steamer bases are not filled beyond their maximum capacity (100 ml).



Filing the steamer base

4 - Replace the juice container (I) and the steamer bowl (G) onto their base. Lock the bowl on juice container.
5 - Place the ingredients in the steamer bowl and replace the lid on the bowl.
6 - Connect the plug to the mains and press the on/off button on the corresponding steamer base (L).
Wait for the operation to end. Unplug the device from the mains. Wait for about 2 minutes.
7 - Pour the food into a container or directly into the food processor bowl using the spatula.



WARNING: hold the steamer bowl carefully by the handle to avoid burning. Water can fall out of the bowl during this operation.

To avoid any risk of burns, always check the temperature of the food on the back of your hand before giving it to your baby.
Clean the device once it has cooled down.

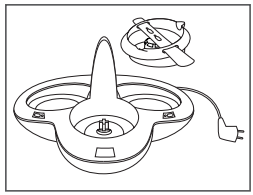
Notes:
- **Never cook frozen ingredients as the device cannot heat them to the temperature required for cooking.**
- **Always defrost frozen ingredients before cooking them in this device.**
- **Drain off any surplus water before placing them in the bowl.**

Reference table for cooking and reheating food (for approximately 200g of food)

Type of food	Recommended amount of water		
	50 ml	75 ml	100 ml
Vegetables	Reheating		
Carrots			•
Potatoes			•
Broccoli		•	
Courgettes		•	
Peas			•
Green beans		•	
Meats			
Red			•
White			•
Fish			•
Fruits			
Apples		•	
Pears		•	
Bananas		•	
Cooking time	**approx. 10 mins**	**approx. 15 mins**	**approx. 20 mins**

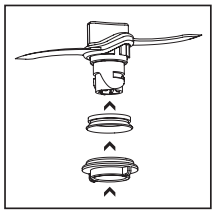
RECOVERY OF THE COOKING JUICE

Any juice from food will flow into the juice container (I) as it is cooked and can be recovered at the end of the cycle.
Remove the juice container (I) using the spatula (P) which slides between the sides of the container and measure the juice to decant according to the desired mixture texture.



PROCESSING THE FOOD

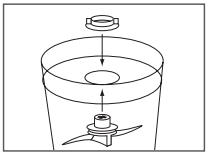
The device is not designed for processing hard ingredients such as ice cubes and sugar lumps.

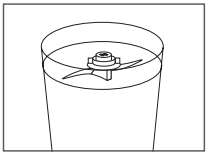


1 – Check the condition of the joint regularly and ensure that it is positioned the right way round. It is normal that the joint should become worn over time during the use of the product. If it is damaged it should be replaced with a new joint. A replacement joint is included in the pack.
WARNING: Never operating the food processor empty as this would damage the joint.

2 - Ensure that the food processor blade (E) is sitting on its axis located at the centre of the food processor bowl (B).
3 - Before using the food processor:

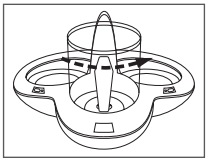
- ensure that the food processor bowl is correctly locked in place on the base and the lid is fixed in the notch (in an anti-clockwise direction with the arrow positioned opposite the locked padlock symbol on the lid).



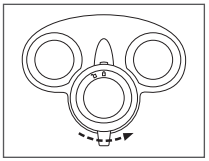


Food processor bowl: view from

WARNING: If the bowl or lid are not fully in place, the safety lock on the bowl and lid will prevent the food processor function from operating.



Security of the food processor



Security of the food processor bowl lid

4 - Place the reheating food in the food processor bowl. The food must already have been diced into approximately 10 mm cubes. Add a little cooking juice if necessary to obtain a smoother, softer texture.
WARNING: Do not exceed the maximum load as indicated on the food processor bowl (200g).

5 - Lock the food processor bowl onto its base then fit the food processor bowl lid (A). Plug into the mains.
6 - Press the pulse button on the food processor (N) for approximately 10 seconds until the desired texture is obtained.
WARNING: Ensure that the processed food is of the correct consistency (for example no lumps or whole pieces) before serving.
7 - Leave the device to cook for 4 minutes between each 10 second mixing cycle.
8 - Once you have finished processing, disconnect the plug from the mains, unlock the lid from the bowl and the food processor bowl using its handle. Remove the food with the spatula.

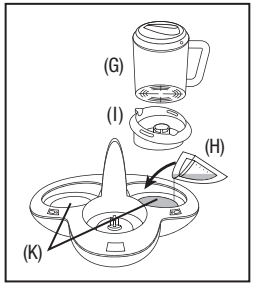
Clean all the accessories for the next time. Take care not to lose the food processor blade joint and replace it in its initial position (cf: bullet 1).

What to do if:

The ingredients stick to the sides of the bowl	⇒	turn off the device and remove them with a spatula or add some cooking juice.
The baby food is too solid	⇒	add some liquid (e.g.: the cooking juice) until a smooth, oily consistency is obtained
Liquid leaks out from the bottom of the food processor bowl	⇒	Check that the joint has been positioned the right way round (see point 1), check the wear and tear of the joint which must be flexible and not eroded. If this is not the case, replace the joint with the spare one. Contact the consumer department if the problem persists.
Liquid escapes through the lid	⇒	Ensure that the ingredients do not exceed the maximum level indicated on the food processor. If this is not the case, contact the consumer department.

HEATING BOTTLES AND BABY FOOD JARS

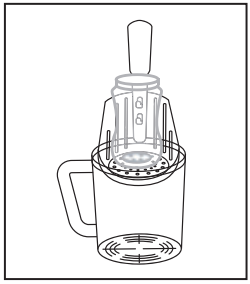
The heating/cooking time is determined automatically by the quantity of water poured into the steamer base (K). The device stops automatically when all the water has evaporated.



1 - Remove the steamer bowl from the steamer of your choice (G) along with the juice container (I).
2 - Fill up the measuring cup (H) to the line giving the volume of water/ milk to heat.

To reheat small jars of 130g, fill the measuring cup up to the small jar line.
Remark : the indications on the measuring cup apply to bottles/jars at room temperature.

3 - Pour water in the steamer base (K).
4 - Replace the juice container (I) on the base.
5 - Place the bottle/ jar dish (F) containing the bottle or small jar to heat in the corresponding steaming bowl (G) and place the lid back on the bowl. If the bottle is higher up than the bowl, remove the bottle switching lid (C) and put the lid back on the steamer bowl. In this way, the lid bypasses the bottle.
6 - Plug into the mains.
Press the On/Off button on the corresponding steamer base (L) to start reheating. Wait for the end of the cycle.



7 - To avoid burning yourself, take out the bottle dish containing the bottle or small jar using the spatula.

Unplug the device from the mains.
WARNING: To avoid any risk of burning, test the temperature of the bottle milk on the inside of your wrist or the small jar before giving it to your baby.

Clean the device once it has cooled down.

MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down.
- Clean the apparatus after every use.
- Do not immerse the motor unit in water.

- Never pour bleach or chemical sterilisation solutions/tablets into the device.
- Never use scouring pads, abrasive products or aggressive detergents such as petrol, acetone or alcohol to clean the device.
- Wash the elements which have been in contact with food in hot soapy water immediately after use.
- After every use, clean the steamer bases (K) with a damp sponge, remove any residue, then dry the bases.
- Do not use abrasive items for wiping (abrasive detergents, scourers, etc.)
- Wipe all plugs with a dry cloth.
- Regular descaling (after approximately every 15th use) will prevent the device from deteriorating.
- To remove any limescale, pour 250 ml of white vinegar into each of the two steamer bases (K) and leave it to act. Rinse well and dry with a soft moist cloth.

DISHWASHER

- All the items, with the exception of the motor unit, may also be washed in a dishwasher.

WARNING: remove the joint fully from the food processor blade before placing the latter in the dishwasher. The durability and performance of the joint may be compromised if it is placed in a dishwasher.

SPARE PARTS

In the event of the loss or damage to certain Petit Gourmet parts, our customer service will provide the followign spare parts (subject to availability of stock).

- Complete blade (nut, joint and screw)
- Sealing joint
- Bottle/jar dish
- Food processor bowl
- Cooking bowl
- Food processor bowl lid
- Cooking bowl lid
- Measuring cup

RESPONSIBLE RECYCLING OF THIS DEVICE

This logo indicates that this device must not be disposed of with household waste in member countries of the European Union. The disposal of waste without prior sorting could be detrimental to the environment or health. This device must be disposed of is a responsible manner in order to promote the durable reuse of the materials contained in it. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased; they can take this product for environmental safe recycling.

WARRANTY

This product is guaranteed against defective manufacturing and materials. During the guarantee period, such defects will be repaired free of charge (proof of purchase must be presented in the event of guarantee claims). This guarantee does not cover damage stemming from accidents, misuse or negligence.

In the event of a claim, please contact the store where you purchased the item.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Food processor:
Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz
Power: 130W
Food processor bowl capacity: 700 ml

Steamer:
Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz
Power: 270W x 2
Steaming bowl capacity: 2 x 600 ml

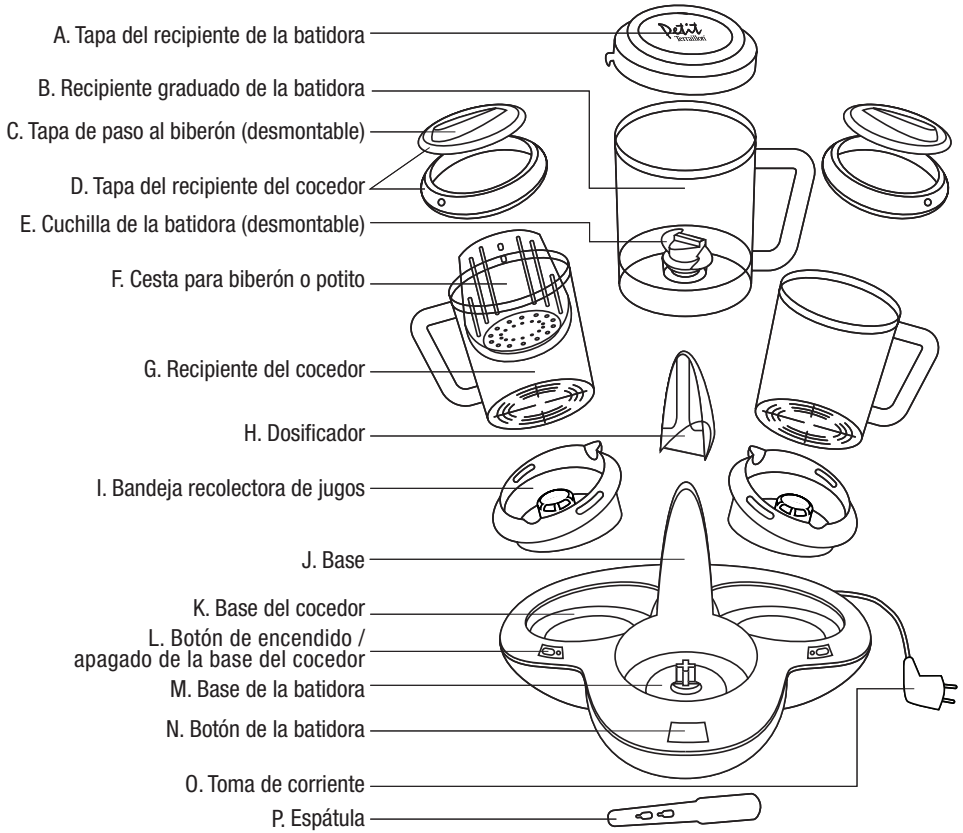
Español

PROCESADOR DE ALIMENTOS MULTIFUNCIÓN PETIT GOURMET

Estimado/a cliente:
Gracias por confiar en Petit Terraillon y adquirir uno de nuestros productos.
Para garantizarle su satisfacción plena con Petit Gourmet, le aconsejamos que lea atentamente estas instrucciones de uso.

El procesador de alimentos PETIT GOURMET de PETIT TERRAILLON pone a su disposición las funciones necesarias para preparar comidas para bebés y acompaña a las madres desde el nacimiento hasta el momento de la diversificación de comidas. Como producto innovador, dispone de 3 recipientes de gran capacidad que permiten cocer y preparar rápidamente pequeños platos hechos en casa y calentar los biberones y los potitos de bebé.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO


A. Tapa del recipiente de la batidora
B. Recipiente graduado de la batidora
C. Tapa de paso al biberón (desmontable)
D. Tapa del recipiente del cocedor
E. Cuchilla de la batidora (desmontable)
F. Cesta para biberón o potito
G. Recipiente del cocedor
H. Dosificador
I. Bandeja recolectora de jugos
J. Base
K. Base del cocedor
L. Botón de encendido / apagado de la base del cocedor
M. Base de la batidora
N. Botón de la batidora
O. Toma de corriente
P. Espátula

LEA LAS INSTRUCCIONES INCLUIDAS EN ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR

SEGURIDAD

- Este aparato solamente está destinado para su uso doméstico.
- Para no dañar el aparato, compruebe que la tensión indicada en el mismo corresponde a la de la toma de corriente.
- Para evitar cualquier riesgo de electrocución, incendio u otro daño, nunca utilice accesorios o elementos de otros fabricantes o que no hayan sido recomendados por Petit Terraillon.
- Parar el aparato y desconectarlo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o tocar las partes que se mueven durante el funcionamiento. Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica siempre que no esté bajo su supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otro líquido. Limpie los componentes eléctricos con un paño seco.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otros elementos están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, solo puede ser sustituido por el servicio de posventa, o por una persona debidamente cualificada, para evitar cualquier riesgo.
- Nunca intente desmontar el aparato. Todas las reparaciones deben ser llevadas a cabo por el fabricante, el servicio de posventa del proveedor o un profesional cualificado.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni personas sin experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o reciban instrucciones previas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se aconseja supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No deje que los niños utilicen el procesador de alimentos sin su supervisión.
- No toque las hojas de la cuchilla, sobre todo cuando el aparato está conectado, porque están muy afiladas.
- Si se bloquean las hojas, desenchufe siempre el aparato antes de retirar los elementos que causan el bloqueo.
- Deben tomarse precauciones al manipular las hojas de la cuchilla, particularmente al sacarlas del recipiente para vaciarlo o para limpiarlas.
- El aparato registra temperaturas muy elevadas durante la cocción al vapor y puede provocar quemaduras, en caso de contacto. Utilice siempre las asas para manipular los recipientes.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que se sale de los recipientes durante la cocción y al retirar las tapas.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana.
- Nunca coloque el aparato cerca de una fuente de calor, como un horno, una cocina eléctrica o de gas o un aparato de calefacción.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- No introduzca nunca el recipiente de la batidora o cualquier otra parte del aparato en un microondas, debido a que las partes metálicas del asa del recipiente y las cuchillas no son aptas para ello.
- No esterilice nunca los recipientes o cualquier otra parte del aparato en un esterilizador o en un microondas, ya que las partes metálicas del asa del recipiente y las cuchillas no son aptas para ello.
- No levante ni desplace el aparato cuando esté en funcionamiento.
- No llene nunca la base del cocedor durante la cocción al vapor, ya que el agua caliente y el vapor pueden salirse del aparato.
- Para evitar cualquier accidente, se desaconseja totalmente conectar el aparato a un temporizador o a un sistema de control independiente.
- Pruebe siempre la temperatura de los alimentos en el dorso de su mano antes de dárselos a su bebé.
- Compruebe siempre la consistencia de los alimentos para bebés. Asegúrese de que el alimento no contiene trozos.
- Utilice exclusivamente la espátula proporcionada para retirar los alimentos de los recipientes.

Conserve cuidadosamente estas instrucciones para futuras consultas.

GENERALIDADES DE USO

Petit Gourmet está compuesto por 1 batidora y 2 cocedores al vapor independientes el uno del otro.

PRIMER USO

- Limpie a fondo todos los elementos con agua jabonosa, excepto las bases (J, K y M) del Petit Gourmet antes de usarlo por primera vez.
- Limpie la base (J) del Petit Gourmet con un paño ligeramente humedecido y después séquela.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

- El tiempo de calentamiento / cocción queda determinado automáticamente por la cantidad de agua introducida en la base del cocedor (K).
- El aparato se detiene automáticamente cuando se evapora toda el agua o al pulsar el botón OFF.
- Respete las cantidades de agua recomendadas:
- Nunca llene el depósito de agua con ningún otro líquido.
- No utilice nunca el aparato sin haber introducido los ingredientes.
- Si sobra agua en la base del cocedor, vacíela siempre después de cada uso.
- Después del uso, es posible que ciertos elementos aún estén calientes.
- Para evitar cualquier riesgo de quemadura al manipular el aparato, deje enfriar la preparación unos 2 minutos antes de sacar el recipiente.
- Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque el orificio de evacuación durante el funcionamiento del aparato.
- Antes de abrir la tapa, asegúrese de que se ha enfriado suficientemente tras la cocción.
- Espere al menos 10 minutos antes de volver a poner el aparato en marcha entre cada ciclo de uso.
- **Espátula:** la espátula suministrada le permite levantar las bandejas recolectoras de jugos, extraer la cesta para potitos y recuperar los alimentos del recipiente de la batidora.

ESTE APARATO ES APTO PARA LOS SIGUIENTES CASOS:	ESTE APARATO NO ES APTO PARA LOS SIGUIENTES CASOS:
Cocción al vapor de ingredientes sólidos	Descongelación
Recalentamiento de ingredientes sólidos	Cocción de congelados
Calentamiento de biberones	Cocción de alimentos premezclados.
Calentador de potitos	Cocción de arroces y pastas
Mezcla de alimentos crudos o cocidos	Mezcla y cocción de ingredientes
	Calentamiento de líquidos, sopa o agua, por ejemplo
	Mantenimiento de alimentos calientes durante varias horas
	Este aparato no está indicado para picar ingredientes duros, como hielo y trozos de azúcar.

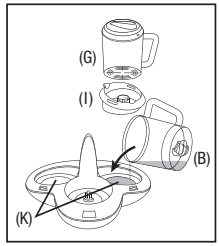
Tabla de resumen del funcionamiento de Petit Gourmet

Modo y ciclo de cocción	Función, estado e indicadores (visuales y sonoros)
Encendido (el aparato está conectado a la toma de corriente, pero la batidora o la cocción no están en funcionamiento) / Modo de espera	Sonará un pitido al conectar el aparatoTodos los indicadores luminosos están apagados
Ciclo de cocción / Calentamiento / Recalentamiento	Press the ON/OFF button. A beep sounds and the light stays on continuously
Fin del ciclo de cocción	Cuando el agua se haya evaporado por completo, * sonará un aviso con 5 pitidos * el indicador luminoso parpadea durante 5s. El aparato se apagará automáticamente tras el aviso. Puede detener el ciclo de cocción en cualquier momento pulsando el botón ON / OFF. Sonará un pitido. El indicador se apagará. Puede detener el aviso de fin de cocción pulsando el botón ON / OFF. Sonará un pitido. El indicador se apagará.
Batidora	La batidora no funcionará hasta que la tapa de seguridad esté bien cerrada. Pulse el botón para ponerla en marcha.
Avería en el aparato	Los indicadores luminosos parpadean rápidamente. No utilice el aparato y diríjase al punto de venta donde lo haya adquirido.

RECALENTAR / COCER AL VAPOR ALIMENTOS CORTADOS A TROZOS

Estas funciones están indicadas para preparar las comidas de bebés de más de 4 meses.
El tiempo de calentamiento / cocción queda determinado automáticamente por la cantidad de agua introducida en la base del cocedor (K).
El aparato se detiene automáticamente cuando el agua se ha evaporado por completo.
Consulte, a continuación, la tabla indicativa para saber los tiempos de cocción y de recalentamiento.

1. Se recomienda cortar los alimentos previamente en trozos pequeños a partir de 1 cm para garantizar una cocción homogénea.
2. Vierta agua dentro del recipiente graduado de la batidora (B) hasta alcanzar la graduación correspondiente al tiempo de cocción deseado (consulte la tabla indicativa de los tiempos de cocción que encontrará a continuación).



PRECAUCIÓN: procure no sobrepasar el nivel máximo indicado en el recipiente de la batidora (Máx. 100 ml).

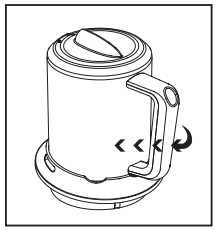
3. Retire de la base del cocedor el recipiente del cocedor (G) y la bandeja recolectora de jugos (I) y vierta el agua en la base del cocedor (K) con la ayuda del recipiente graduado.

PRECAUCIÓN: tenga cuidado de no llenar la base del cocedor con agua por encima de su capacidad máxima (100 ml).

4. Vuelva a colocar la bandeja recolectora de jugos (I) y el recipiente del cocedor (G) en su base.

5. Introduzca los ingredientes en el recipiente del cocedor y coloque de nuevo la tapa sobre el recipiente. Bloquear el recipiente.

6. Conecte el enchufe a la corriente y pulse el botón de encendido / apagado de la base del cocedor correspondiente (L).
Espere a que termine la operación. Desenchufe la toma de corriente.
Espere aproximadamente 2 min.



7 - PVierta los alimentos en un recipiente o directamente en el de la batidora con la ayuda de la espátula.

PRECAUCIÓN: manipule el recipiente del cocedor por su asa y con precaución para evitar quemaduras. Puede gotear agua del recipiente durante esta operación.

Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, pruebe siempre la temperatura de los alimentos en el dorso de su mano antes de dárselos a su bebé.
Limpie el aparato cuando se haya enfriado.

Notas:

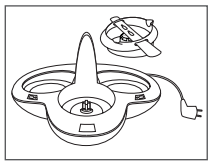
- **no cueza ingredientes congelados, ya que el aparato no puede calentarlos a la temperatura necesaria para su cocción.**
- **Descongele siempre los ingredientes congelados antes de cocerlos en el aparato.**
- **Retire el exceso de agua antes de introducirlos en el recipiente.**

Tabla indicativa de la cocción y del recalentamiento de los alimentos (para aproximadamente 200 g de alimentos)

Alimentos	Cantidad de agua recomendada		
	50 ml	75 ml	100 ml
Verduras	Recalentamiento		
Zanahorias			•
Patatas			•
Brócoli		•	
Calabacines		•	
Guisantes			•
Judías verdes		•	
Carnes			
rojas			•
blancas			•
Pescados			•
Frutas			
Manzanas		•	
Peras		•	
Plátanos		•	
Tiempo de cocción	**aprox. 10 min**	**aprox. 15 min**	**aprox. 20 min**

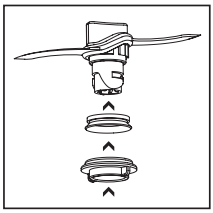
RECUPERACIÓN DE LOS JUGOS DE COCCIÓN

Los jugos de la cocción de los alimentos pasan a esta bandeja (I) durante la cocción y se pueden recuperar cuando termine el ciclo de funcionamiento. Extraiga la bandeja recolectora de jugos (I) con la ayuda de la espátula (P) que se desliza a través de los ejes de la bandeja y dosifique el jugo que quiera utilizar, en función de la textura deseada.



PREPARACIÓN DE LOS

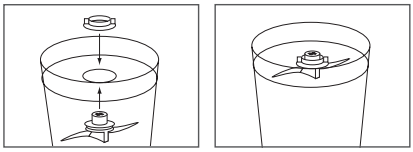
Este aparato no está indicado para picar ingredientes duros, como hielo y trozos de azúcar.



1. Compruebe con regularidad el estado de desgaste de la junta y que está colocada correctamente. Es normal que la junta se desgaste a medida que se usa el producto. Si está dañada, sustitúyala por una junta nueva. Este paquete incluye una junta de recambio.
PRECAUCIÓN: nunca encienda la batidora cuando esté vacía, ya que podría dañar la junta.

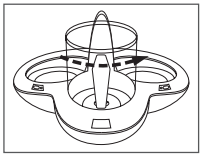
2. Compruebe que la cuchilla de la batidora (E) está colocada correctamente sobre el eje que está situado en el centro del recipiente de la batidora (B).
3. Cada vez que utilice la batidora, compruebe previamente que:
- el recipiente de la batidora está correctamente sujeto a la base y que la tapa está bien encajada en la muesca (en el sentido contrario a las agujas del reloj, la flecha delantera debe estar delante del símbolo del candado cerrado situado encima de la tapa).

PRECAUCIÓN: si el recipiente o la tapa no están bien colocados o cerrados, el sistema de seguridad del recipiente o de la tapa impedirá que la batidora se ponga en funcionamiento.

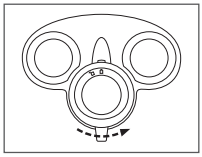


Mixing bowl: view from

4. Introduzca los alimentos en el recipiente de la batidora. Los alimentos deben estar previamente cortados en tacos de aproximadamente 10 mm. En caso necesario, añada un poco de jugo de cocción para obtener una textura más lisa y ligera.
PRECAUCIÓN: Nunca sobrepase el límite máximo indicado en el recipiente de la batidora.



Security of the mixing



Security of the mixing bowl lid

5. Ajuste el recipiente de la batidora sobre la base y después la tapa del recipiente de la batidora (A). Conecte el enchufe a la toma de corriente.
6. Pulse el botón de la batidora (N) con pulsaciones de 10 segundos aproximadamente hasta obtener la textura deseada.
PRECAUCIÓN: Asegúrese de que los alimentos mezclados tienen la consistencia adecuada (por ejemplo, que no haya grumos ni trozos) antes de servirlos.
7. Deje que el aparato se enfríe durante 4 minutos entre cada pulsación de 10 segundos.
8. Cuando los ingredientes estén mezclados, desconecte la toma de corriente, desenrosque la tapa del recipiente y después el recipiente de la batidora cogiéndolo por el asa. Retire los alimentos con ayuda de la espátula.

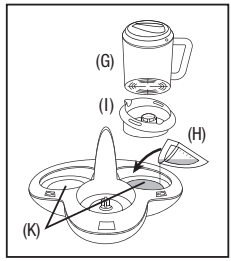
Limpie todos los accesorios para el siguiente uso. No pierda la junta de la cuchilla de la batidora y vuelva a colocarla en la posición inicial. (vease el punto 1)

Qué debe hacer si:

los ingredientes se acumulan en las paredes del recipiente:	⇒	**apague el aparato y despéguelos con la ayuda de la espátula o añada jugos de cocción.**
los alimentos para bebés son demasiado sólidos:	⇒	**añada líquido (por ejemplo, el jugo de la cocción) hasta obtener una consistencia lisa y untuosa.**
el líquido gotea por la parte inferior del recipiente de la batidora.	⇒	**compruebe que la junta está colocada en el sentido correcto (véase el punto 1) y compruebe el estado de desgaste de la junta, que debe ser flexible y no presentar grietas. En caso contrario, cambie la junta por la junta de recambio. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.**
el líquido se sale por la tapa:	⇒	**compruebe que los ingredientes que ha introducido no sobrepasan el límite máximo indicado en la batidora. En caso contrario, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.**

CALENTAMIENTO DE BIBERONES Y POTITOS

El tiempo de calentamiento / cocción queda determinado automáticamente por la cantidad de agua introducida en la base del cocedor (K). El aparato se detiene automáticamente cuando el agua se ha evaporado por completo.

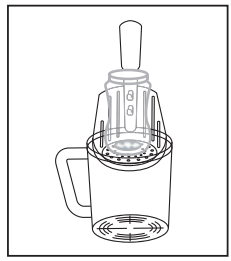


1. Retire de la base del cocedor que usted elija el recipiente del cocedor (G) y la bandeja recolectora de jugos (I).
2. Llene el dosificador graduado (H) hasta la marca correspondiente al volumen de agua o leche para calentar.

Para recalentar los potitos de 130 g, llene el dosificador de agua hasta la marca correspondiente al potito.
Nota: la graduación del dosificador se puede utilizar para los biberones / potitos a temperatura ambiente.

3. Vierta el agua en la base del cocedor (K).
4. Vuelva a colocar la bandeja recolectora de jugos (I) en la base.
5. Inserte la cesta para biberones o potitos (F) con el biberón o el potito que quiere calentar en el recipiente del cocedor correspondiente (G) y vuelva a colocar la tapa sobre el recipiente. Si el biberón es más alto que el recipiente, levante la tapa desmontable de paso al biberón (C) y vuelva a colocarla en el recipiente del cocedor. De esta manera, la tapa rodea al biberón.
6. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
   Pulse el botón de encendido / apagado de la base del cocedor correspondiente (L) para empezar a calentarlo. Espere a que termine el ciclo de funcionamiento.

Security of the



7. Para evitar quemaduras, extraiga con la ayuda de la espátula la cesta del biberón con el biberón o el potito.

Desenchufe la toma de corriente.
PRECAUCIÓN: Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, compruebe la temperatura de la leche del biberón o del potito en el interior del puño antes de dárselo al bebé.

Limpie el aparato cuando se haya enfriado.

MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo y deje que se enfríe.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- No introduzca nunca el módulo del motor en agua.
- No use nunca lejía o soluciones / pastillas químicas de esterilización en el aparato.
- Nunca utilice estropajos, productos abrasivos o detergentes agresivos, como gasolina, acetona o alcohol, para limpiar el aparato.
- Lave con agua jabonosa caliente inmediatamente después de su uso los elementos que hayan entrado en contacto con los alimentos.
- Después de cada uso, limpie las bases del cocedor (K) con una esponja húmeda, retire los residuos que puedan quedar y después séquelas.
- No use elementos que puedan dañar el aparato (limpiador abrasivo, estropajo, etc.) para limpiarlo.
- Limpie los enchufes con un paño seco.
- Es conveniente realizar una desincrustación periódica (aproximadamente cada 15 usos) para evitar que el aparato se deteriore. Para eliminar los posibles depósitos de cal, vierta 250 ml de vinagre blanco en cada una de las 2 bases del cocedor (K) y déjelo actuar. Aclare el aparato con abundante agua y límpielo con un trapo húmedo suave.

LAVAVAJILLAS

- Todos los elementos, excepto el módulo del motor, pueden lavarse en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: retire correctamente la junta de la cuchilla de la batidora antes de colocarla en el lavavajillas. Si introduce la junta en el lavavajillas, puede deteriorar su vida útil y el rendimiento de la misma.

PIEZAS DE RECAMBIO

En caso de pérdida o deterioro de ciertas piezas de Petit Gourmet, nuestro servicio de atención al cliente pone a su disposición las piezas de recambio indicadas a continuación (según disponibilidad):

- Cuchilla completa (tuerca, junta y tornillo)
- Junta de estanqueidad
- Cesta para biberón o potito
- Recipiente de la batidora
- Recipiente de cocción
- Tapa del recipiente de la batidora
- Tapa del recipiente del cocedor
- Dosificador graduado

RECICLADO RESPONSABLE DE ESTE APARATO

Este logotipo indica que, en los países miembros de la Unión Europea, este aparato no debe ser desechado junto con los residuos domésticos habituales. El desecho de los residuos sin una clasificación previa puede perjudicar al medio ambiente o la salud. Es conveniente reciclar este aparato de forma responsable para fomentar la reutilización duradera de los materiales que lo componen. Cuando la vida útil del aparato haya llegado a su fin, llévelo a un centro de recogida o póngase en contacto con el punto de venta donde lo adquirió, donde podrán reciclarlo de forma que se proteja el medio ambiente.

GARANTÍA

Este producto está garantizado frente a los defectos de materiales y de fabricación. Durante el periodo de garantía, este tipo de defectos se repararán gratuitamente (deberá presentar un comprobante de compra, en caso de reclamación dentro del plazo de la garantía). Dicha garantía no cubre los daños ocasionados de manera accidental, por una manipulación incorrecta o por negligencia.
En caso de reclamación, diríjase al punto de venta donde lo haya comprado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Batidora:
Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia: 130 W
Capacidad del recipiente de la batidora: 700 ml

Calentadores de vapor:
Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia: 270 W x 2
Capacidad del recipiente del cocedor: 2 x 600 ml

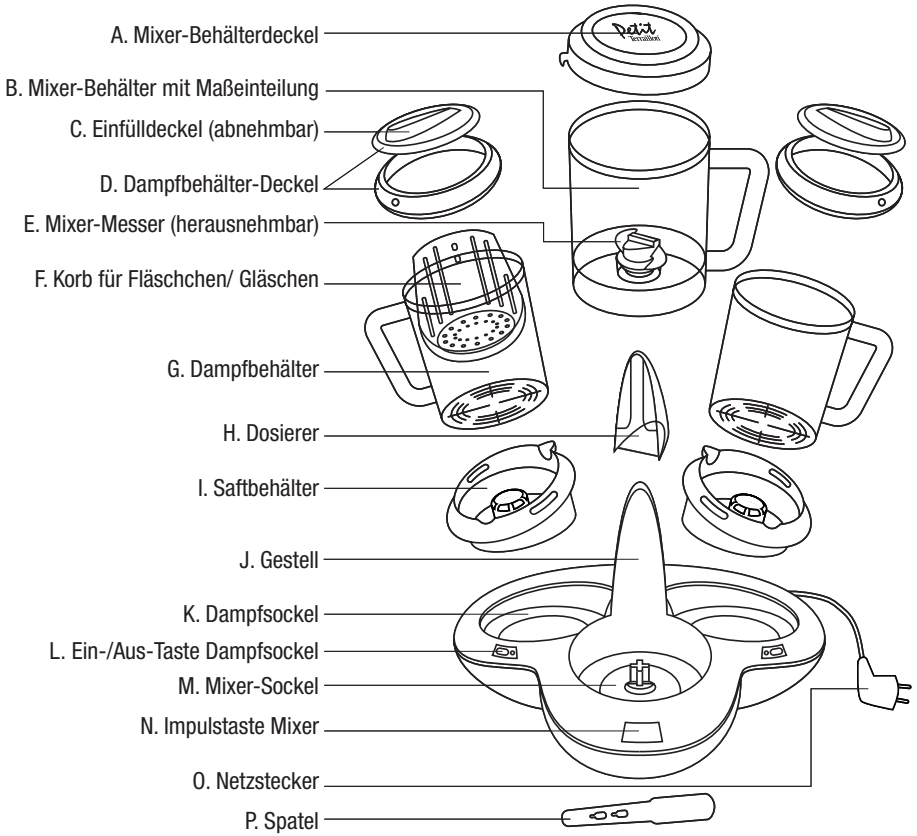
Deutsch

MULTIFUNKTIONSGARER PETIT GOURMET

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines Petit Terraillon-Produkts entgegengebracht haben. Damit die Benutzung Ihres Petit Gourmet zu Ihrer vollen Zufriedenheit erfolgt, empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen.

Die Küchenmaschine PETIT GOURMET von PETIT TERRAILLON bietet alle erforderlichen Funktionen zur Zubereitung von Babynahrung und begleitet die Mütter von der Geburt bis zur Beikosteinführung. Dieses innovative Gerät verfügt über 3 Behälter mit sehr großem Fassungsvermögen, mit dem schnell selbstgemachte Speisen gegart und gemixt und die Fläschchen und Gläschen erwärmt werden können.

PRODUKTBESCHREIBUNG



LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VOR

SICHERHEIT

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt geeignet.
- Um das Gerät nicht zu beschädigen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung der Netzsteckdose, die Sie für die Benutzung verwenden, übereinstimmt.
- Um jegliche Gefahr von Stromschlag, Brand oder anderen Schäden zu vermeiden, verwenden Sie niemals Zubehör oder Elemente anderer Hersteller, die nicht von Petit Terraillon empfohlen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie das Zubehör wechseln oder sich mobilen Teilen während des Betriebs nähern. Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die elektrischen Teile mit einem trockenen Tuch.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es unbedingt durch den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Bauen Sie das Gerät niemals auseinander. Alle Reparaturen sind vom Hersteller, dem Kundendienst des Lieferanten oder einem anerkannten Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät ist weder für Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt, noch für Personen, die nicht über die hierfür erforderlichen Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person hat sie im Vorfeld in die Benutzung des Geräts eingewiesen und sie hierbei beaufsichtigt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und sind daher zu beaufsichtigen.
- Lassen Sie den Multifunktionsgarer niemals unbeaufsichtigt von Kindern bedienen.
- Fassen Sie nie die Messer an, vor allem wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, da diese sehr scharf sind.
- Wenn die Messer blockiert sind, trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie die Zutaten entfernen, die die Blockierung verursacht haben.
- Bei der Handhabung der Messer müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, insbesondere wenn die Messer aus dem Behälter entfernt werden, wenn der Behälter entleert oder gereinigt wird.
- Das Gerät wird während des Dampfgarvorgangs sehr heiß und es kann zu Verbrennungen kommen, wenn man es berührt. Verwenden Sie immer die Griffe, um die Behälter anzuheben.
- Passen Sie auf den heißen Dampf auf, der während des Garvorgangs aus den Behältern austritt und wenn Sie die Deckel entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät immer auf einer ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle auf, wie u. a. Backofen, Herd oder Heizkörper.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Verwenden Sie nie den Mixer-Behälter oder andere Teile des Gerätes in einer Mikrowelle, da die Metallteile am Griff des Behälters und die Messer nicht für eine solche Nutzung geeignet sind.
- Sterilisieren Sie nie die Behälter oder andere Teile des Gerätes in einem Sterilisator oder einer Mikrowelle, da die Metallteile am Griff des Behälters und die Messer nicht für eine solche Nutzung geeignet sind.
- Heben Sie das Gerät nicht an und stellen Sie es nicht an eine andere Stelle, während es in Betrieb ist.
- Befüllen Sie den Dampfsockel nie während des Dampfgarvorgangs, da kochend heißes Wasser und Dampf aus dem Gerät austreten könnten.
- Um jeglichen Unfall zu vermeiden, wird empfohlen, dass Gerät an eine Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Kontrollsystem anzuschließen.
- Überprüfen Sie die Temperatur der Speisen immer auf Ihrem Handrücken, bevor Sie Ihr Baby füttern.
- Überprüfen Sie immer die Konsistenz der Babynahrung. Vergewissern Sie sich, dass die Nahrung keine Stückchen enthält.
- Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Spatel, um die Speisen aus den Behältern zu entfernen.

Heben Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

ALLGEMEINES

Petit Gourmet besteht aus 1 Mixer und 2 separaten Dampfgarern.

NUTZUNG

- Spülen Sie, mit Ausnahme der Sockel (J, K und M) des Petit Gourmet, alle Zubehöre des Geräts mit gründlich mit Seifenwasser, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Reinigen Sie den Sockel (J) des Petit Gourmet mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.

FUNKTIONSWEISE DES GERÄTES

- Die Erhitzungszeit/Garzeit wird automatisch durch die in den Dampfsockel (K) gefüllte Wassermenge bestimmt.
- Das Gerät geht automatisch aus, sobald das ganze Wasser verdampft ist oder wenn Sie die Taste OFF drücken.
- Halten Sie die empfohlenen Wassermengen ein:
- Füllen Sie nie etwas anderes als Wasser in den Wasserbehälter ein.
- Das Gerät nie benutzen, wenn keine Zutaten darin sind.
- Wenn Wasser in den Dampfsockeln verbleibt, entleeren Sie diese systematisch nach jeder Nutzung.
- Nach der Benutzung können Teile des Geräts noch heiß sein.
- Um jegliche Verbrennungsgefahr bei der Handhabung zu vermeiden, lassen Sie die Speisen ca. 2 Minuten ruhen, bevor Sie sie aus dem Behälter entfernen.
- Um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden, nähern Sie sich nicht der Austrittsöffnung, während das Gerät in Betrieb ist.
- Bevor Sie den Deckel öffnen, vergewissern Sie sich, dass er nach dem Garen ausreichend abgekühlt ist.
- Zwischen den einzelnen Nutzungszyklen mindestens 10 Minuten warten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- **Spatel:** Mit dem mitgelieferten Spatel können Sie die Auffangbehälter anheben, den Gläschenkorb herausnehmen und die Speisen aus dem Mixer-Behälter entfernen.

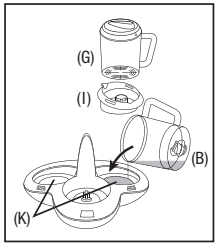
DIESES GERÄT IST FÜR FOLGENDE ANWENDUNGEN GEEIGNET:	DIESES GERÄT IST FÜR FOLGENDE ZWECKE NICHT GEEIGNET:
Dampfgaren fester Nahrungsmittel	Auftauen
Erwärmen fester Nahrungsmittel	Garen von tiefgekühlten Speisen
Erwärmen von Fläschchen	Garen bereits gemixter Speisen
Erwärmen von Gläschen	Kochen von Reis und Nudeln
Mixen von rohen oder gekochten Lebensmitteln	Mixen und anschließendes Garen von Lebensmitteln
	Erwärmen von Flüssigkeiten, zum Beispiel Suppe oder Wasser
	Warmhalten der Speisen über mehrere Stunden
	Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, harte Zutaten wie Eiswürfel oder Zuckerstückchen zu zerkleinern.

Übersichtstabelle über die Funktionen des Petit Gourmet

Garmodus und Garzyklus	Aktion, Zustand und Signale (visuell und akustisch)
Einschalten (das Gerät ist ans Netz angeschlossen, aber der Mixer oder der Dampfgarer sind nicht in Betrieb)/ Standby-Modus	Ein Signalton ertönt beim EinschaltenAlle Kontrolllampen sind aus
Gar-/Wärm-/Aufwärmzyklus	Die Taste ON/OFF drücken Ein Signalton ertönt und die Kontrolllampe leuchtet ständig
Ende des Garzyklus	Wenn das Wasser vollständig verdampft ist, * ertönt ein Warnmeldung mit 5 Warntönen * blinkt die Kontrolllampe 5s langNach der Warnmeldung schaltet sich das Gerät automatisch aus.Sie können den Garzyklus jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste ON/OFF drücken. Ein Warnton ertönt. Und die Kontrolllampe erlischt. Sie können den Alarm nach Ende des Garzyklus unterbrechen, indem Sie die Taste ON/OFF drücken.Ein Warnton ertönt. Und die Kontrolllampe erlischt.
Mixer	Der Mixer ist betriebsbereit, sobald der Sicherheitsdeckel richtig aufgesetzt wurde. Zum Einschalten die Taste drücken.
Probleme mit dem Gerät	Die Kontrolllampen blinken schnell. Das Gerät nicht benutzen. Setzen Sie sich mit dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie es gekauft haben.

SPEISEN MIT STÜCKCHEN ERWÄRMEN/ GAREN

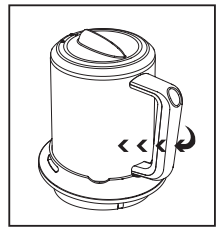
Diese Funktion wird für zur Zubereitung von Babykost für Babys über 4 Monate empfohlen.
Die Erhitzungszeit/Garzeit wird automatisch durch die in den Dampfsockel (K) gefüllte Wassermenge bestimmt.
Das Gerät schaltet sich automatisch aus, nachdem das ganze Wasser verdampft ist.
Die jeweilige Gar- und Aufwärmzeit entnehmen Sie der nachfolgenden Tabelle.



1 - Es wird empfohlen, die Zutaten in kleine, ca. 1 cm große Würfel zu schneiden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen.
2 - Wasser in den Mixer-Behälter mit Maßeinteilung (B) einfüllen, bis zur Markierung, die der gewünschten Garzeit entspricht (siehe dazu nachfolgende Übersichtstabelle der Garzeiten).
ACHTUNG: Achten Sie dabei darauf, die auf dem Mixer-Behälter angegebene Höchstmenge (Max - 100 ml) nicht zu überschreiten.

3 - Nehmen Sie den Dampfbehälter (G) und den Saftbehälter (I) vom Sockel und füllen Sie das
Wasser in den Dampfbehälter (K) mithilfe des Behälters mit Maßeinteilung.
ACHTUNG: Vermeiden Sie, den Dampfsockel über die maximale Wassermenge (100 ml) hinaus zu füllen.

4 - Stellen Sie den Saftbehälter (I) und den Dampfbehälter (G) auf ihren Sockel zurück.
5 - Füllen Sie die Zutaten in den Dampfbehälter und setzen Sie den Deckel auf den Behälter.
6 - Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie auf die An-/Aus-Taste auf dem entsprechenden Sockel (L).
Warten Sie bis zum Ende des Vorgangs. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie ca. 2 Minuten.



7 - Die Nahrungsmittel mit dem Spatel in ein Gefäß oder sofort in den Mixer-Behälter füllen.

ACHTUNG: Fassen Sie den Dampfbehälter vorsichtig an seinem Griff an, um Verbrennungen zu vermeiden. Dabei kann Wasser aus dem Behälter austreten.
Um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden, überprüfen Sie die Temperatur der Nahrungsmittel immer auf Ihrem Handrücken, bevor Sie Ihr Baby füttern.
Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.

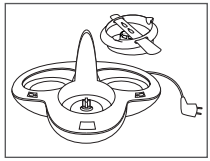
Hinweise:
- **Garen Sie keine tiefgekühlten Nahrungsmittel, da das Gerät sie nicht auf die zum Garen erforderliche Temperatur erhitzen kann.**
- **Tauen Sie tiefgekühlte Zutaten immer auf, bevor Sie sie in diesem Gerät garen.**
- **Lassen Sie das überschüssige Wasser abtropfen, bevor Sie die Zutaten in den Behälter geben.**

Übersichtstabelle zum Garen und Aufwärmen von Nahrungsmitteln (für ca. 200 g Nahrungsmittel)

Nahrungsmittel	Empfohlene Wassermenge		
	50 ml	75 ml	100 ml
Gemüse	Zum Aufwärmen		
Karotten			•
Kartoffeln			•
Brokkoli		•	
Zucchini		•	
Erbsen			•
Grüne Bohnen		•	
Fleisch			
Dunkles Fleisch			•
Helles Fleisch			•
Fisch			•
Früchte			
Äpfel		•	
Birnen		•	
Bananen		•	
Garzeit	**ca. 10 Min.**	**ca. 15 Min.**	**ca. 20 Min.**

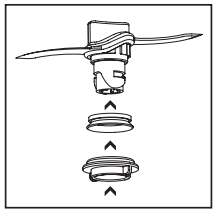
AUFFANGEN DES KOCHSUDS

Der Garsaft der Nahrungsmittel fließt während des Garens in den Saftbehälter (I) und kann am Ende der Zubereitung wiederverwendet werden.
Den Saftbehälter (I) mit dem Spatel (P), der in den Achsen des Behälters angebracht ist, herausnehmen und den umzufüllenden Saft je nach gewünschter Konsistenz dosieren.



NAHRUNGSMITTEL

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, harte Zutaten wie Eiswürfel oder Zuckerstückchen zu zerkleinern.



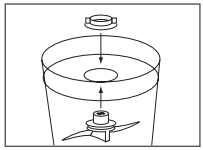
1 – Überprüfen Sie regelmäßig den Verschleißzustand des Dichtungsrings und dass dieser richtig herum positioniert ist. Der Verschleiß des Dichtungsrings durch die Nutzung des Produkts ist normal. Wenn der Dichtungsring beschädigt ist, ersetzen Sie ihn durch einen neuen. Ein Ersatz-Dichtungsring ist im Lieferumfang enthalten.
ACHTUNG: Den Mixer nie in Betrieb nehmen, wenn er leer ist. Dies würde den Dichtungsring beschädigen.

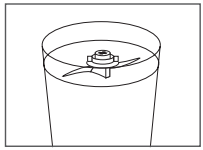
2 - Vergewissern Sie sich, dass das Mixer-Messer (E) richtig auf seiner Achse in der Mitte des Mixer-Behälters (B) angebracht ist.

3 - Vor dem Gebrauch des Mixers:

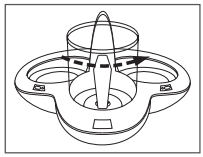
- Überprüfen Sie, dass der Mixer-Behälter richtig auf seinem Sockel eingerastet ist und der Deckel in die Vertiefung eingerastet ist (entgegen dem Uhrzeigersinn, der Pfeil muss gegenüber dem Symbol des verriegelten Schlosses auf dem Deckel stehen).

ACHTUNG: Sind Behälter oder Deckel nicht vollständig oder richtig eingerastet, verhindert die Sicherung des Behälters oder des Deckels die Inbetriebnahme des Mixers.

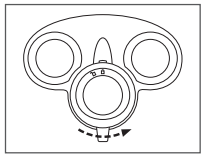




Mixing bowl: view from



Security of the mixing



Security of the mixing bowl lid

4 - Füllen Sie die Nahrungsmittel in den Mixer-Behälter. Die Nahrungsmittel müssen zuerst in 10 mm kleine Würfel geschnitten werden. Fügen Sie wenn nötig etwas Kochsud dazu, um eine glattere und weichere Konsistenz zu erreichen.
ACHTUNG: Niemals die auf dem Mixer-Behälter angegebene Höchstmenge überschreiten.

5 - Den Mixer-Behälter auf seinen Sockel und anschließend den Deckel des Mixer-Behälters einrasten (A). Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
6 - Drücken Sie mehrmals ca. 10 Sekunden lang auf die Mixertaste (M), bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die gemixten Nahrungsmittel die richtige Konsistenz haben (z.B. dass keine Krümel oder Stückchen darin sind), bevor Sie sie servieren.
7 - Lassen Sie das Gerät 4 Minuten lang auskühlen zwischen jedem Mixvorgang von 10 Sekunden.
8 - Wenn der Mixvorgang beendet ist, entriegeln Sie den Deckel des Behälters und anschließend den Mixer-Behälter mit seinem Griff. Entfernen Sie die Nahrungsmittel mithilfe des Spatels.

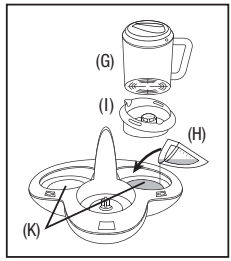
Reinigen Sie alle Zubehöre für den nächsten Gebrauch. Achten Sie darauf, dass Sie den Dichtungsring des Mixer-Messers nicht verlieren und dass Sie ihn in seiner ursprünglichen Position anbringen. (siehe Punkt 1)

<u>Was müssen Sie in folgenden Fällen tun:</u>

Die Zutaten sammeln sich an den Wänden des Behälters	⇒	**Schalten Sie das Gerät aus und lösen Sie die Nahrungsmittel mit einem Spatel oder fügen Sie etwas**
Die Babynahrung ist zu fest	⇒	**Fügen Sie Flüssigkeit hinzu (z.B.: Kochsud), bis Sie eine glatte und cremige Konsistenz erhalten.**
Es läuft Flüssigkeit unter dem Mixer-Behälter aus	⇒	**Kontrollieren Sie, dass der Dichtungsring richtig herum eingelegt wurde (siehe Punkt 1), überprüfen Sie den Verschleißzustand des Dichtungsrings, der Ring muss weich und nicht brüchig sein.Wenn dies nicht der Fall ist, wechseln Sie den Dichtungsring aus (ein Ersatzring wird mitgeliefert). Wenn das Problem weiterhin auftritt, wenden Sie sich an den Kundenservice.**
Flüssigkeit tritt am Deckel aus	⇒	**Kontrollieren, dass die Menge im Mixer-Behälter nicht die angegebene Höchstmenge überschreitet. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Kundenservice.**

FLÄSCHCHEN UND GLÄSCHEN ERWÄRMEN

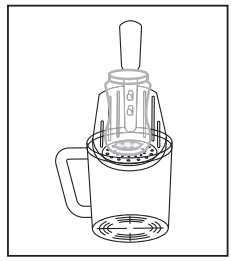
Die Erhitzungszeit/Garzeit wird automatisch durch die in den Dampfsockel (K) gefüllte Wassermenge bestimmt. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, nachdem das ganze Wasser verdampft ist.



1 - Nehmen Sie den Dampfbehälter Ihrer Wahl (G) und den Saftbehälter (I) vom Sockel.
2 - Füllen Sie den Dosierer (H) bis zur Markierung der entsprechenden zu wärmenden Wasser- bzw. Milchmenge.
Zum Aufwärmen von 130 g Babykost füllen Sie den Dosierer bis zur entsprechenden Gläschen-Markierung mit Wasser.
Hinweis: Die Markierung des Dosierers gilt für lauwarm gewärmte Fläschchen/Gläschen.

3 - Das Wasser in den Dampfsockel umfüllen (K).
4 - Stellen Sie den Saftbehälter (I) auf den Sockel zurück.
5 - Stellen Sie den Fläschchen-/Gläscheneinsatzkorb (F) mit Babyfläschchen oder -gläschen in den entsprechenden Dampfbehälter (G) und legen Sie den Deckel auf den Behälter zurück. Ist das Fläschchen höher als der Behälter, entfernen Sie den Einfülldeckel (C) und legen den Deckel auf den Dampfbehälter. So führt der Deckel um das Fläschchen herum.
6 - Schließen Sie den Netzstecker an die Steckdose an.
Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste des entsprechenden Dampfsockels (L), um mit dem Erwärmen zu beginnen. Warten Sie bis zum Ende des Zyklus.

Security of the



7 - Damit Sie sich nicht verbrennen, entfernen Sie den Einsatzkorb mit dem Babyfläschchen oder -gläschen mithilfe des Spatels.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
ACHTUNG: Damit Sie Verbrennungen vermeiden, testen Sie am unteren Handgelenk die Temperatur der Milch in dem Fläschchen bzw. die Temperatur der Babykost, bevor Sie das Baby füttern.

Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.

PFLEGE

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät erst abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Den Motorblock niemals in Wasser tauchen.
- Niemals Chlorwasser oder chemische Sterilisierlösungen/-Tabs in das Gerät füllen.
- Verwenden Sie nie Topfkratzer, Scheuermittel oder scharfe Reinigungsmittel wie Benzin, Azeton oder Alkohol, um das Gerät zu reinigen.
- Waschen Sie alle Elemente, die mit Nahrungsmitteln in Berührung waren, sofort nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab.
- Reinigen Sie die Sockel des Dampfgarers (K) nach jeder Benutzung mit einem feuchten Schwamm, entfernen Sie eventuell vorhandene Reste und trocknen Sie dann den Sockel ab.
- Verwenden Sie zum Abwischen keine rauen Gegenstände (Scheuermittel, Putzkissen…).
- Wischen Sie die Netzstecker mit einem trockenen Tuch ab.
- Durch eine regelmäßige Entkalkung (etwa alle 15 Anwendungen) wird eine Beschädigung des Gerätes vermieden. Um eventuelle Kalkablagerungen zu beseitigen, gießen Sie 250 ml weißen Essig in die beiden Sockel des Dampfgarers (K) und lassen Sie ihn einwirken. Reichlich klarspülen und anschließend mit einem feuchten weichen Tuch abtrocknen.

GESCHIRRSPÜLER

- Alle Elemente, außer dem Motorblock, können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- **ACHTUNG:** Der Dichtungsring des Mixer-Messers muss unbedingt entfernt werden, bevor Sie es in den Geschirrspüler legen. Die Reinigung in der Spülmaschine kann die Lebensdauer und die Dichte des Dichtungsrings beeinträchtigen.

ERSATZTEILE

Bei Verlust oder Beschädigung von Teilen des Petit Gourmet stellt Ihnen unser Kundenservice folgende Ersatzteile zur Verfügung (je nach verfügbarem Lagerbestand):

- Vollständiges Messer (Mutter, Dichtungsring und Schraube)
- Dichtung
- Korb für Fläschchen/Gläschen
- Mixer-Behälter
- Dampfgarbehälter
- Deckel des Mixer-Behälters
- Deckel des Dampfgarbehälters
- Dosierer mit Maßeinteilung

VERANTWORTUNGSBEWUSSTES RECYCLING DIESES GERÄTS

Dieses Logo gibt an, dass dieses Gerät in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Das Entsorgen von Abfällen ohne vorherige Mülltrennung kann der Umwelt oder der Gesundheit schaden. Dieses Gerät muss verantwortungsbewusst recycelt werden, um die nachhaltige Weiterverwendung der Materialien, aus denen es besteht, zu fördern. Entsorgen Sie Ihr Gerät am Ende des Lebenszyklus bei einer Sammelstelle oder wenden Sie sich an die Verkaufsstelle, wo Sie es gekauft haben; dort wird es umweltfreundlich recycelt.

GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantie auf Material- und Herstellungsfehler gewährt. In der Garantiezeit werden derartige Mängel kostenlos behoben (der Kaufbeleg muss bei einer Reklamation im Rahmen der Garantie vorgelegt werden). Beschädigungen, die durch Unfälle, unsachgemäße Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht wurden, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.
Bei Reklamationen setzen Sie sich bitte zunächst mit dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

TECHNISCHE DATEN

Mixer:
Spannung: 220-240V ~ 50-60Hz
Leistung: 130 W
Fassungsvermögen Mixer-Behälter: 700 ml

Dampfgarer:
Spannung: 220-240V ~ 50-60Hz
Leistung: 270 W x 2
Fassungsvermögen der Dampfbehälter: 2 x 600 ml

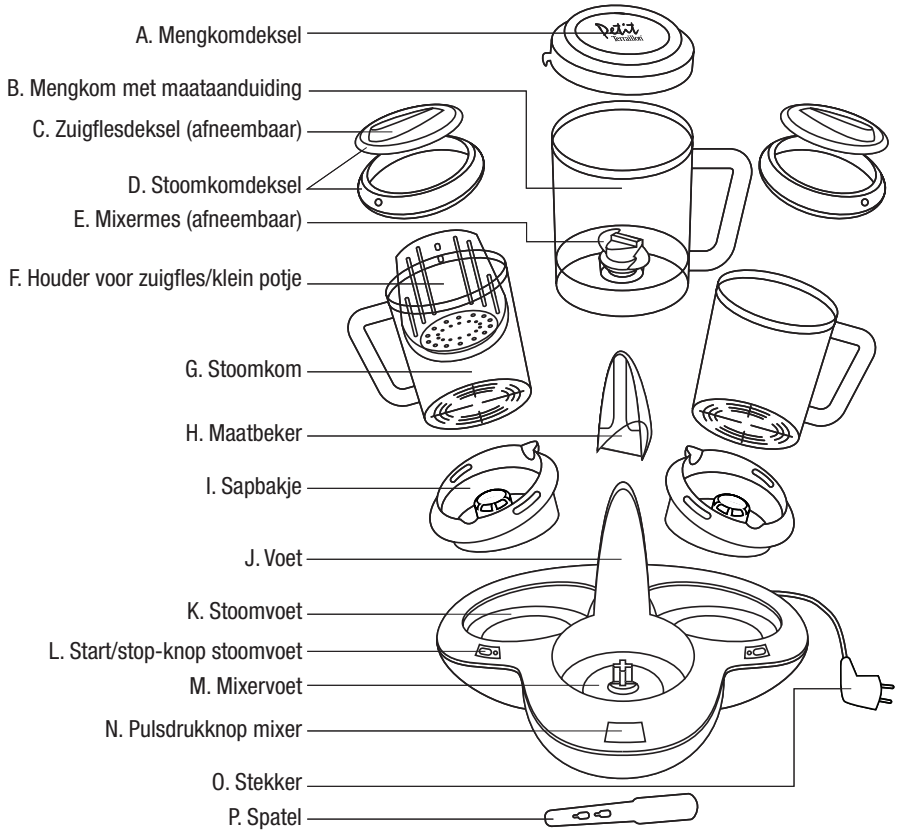
Nederlands

MULTIFUNCTIONELE ALL-IN-ONE FOODPROCESSOR KLEINE FIJNPROEVER

Geachte klant,
U hebt zopas een product van Petit Terraillon gekocht en wij willen u bedanken voor uw vertrouwen. Wij raden u aan om de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen, zodat u uw Kleine Fijnproever naar volle tevredenheid kunt gebruiken.

De all-in-one foodprocessor KLEINE FIJNPROEVER van PETIT TERRAILLON biedt alle functies die noodzakelijk zijn om babymaaltijden klaar te maken en staat mama's bij vanaf de geboorte totdat er meer variatie in de voeding van hun baby komt. Dit innoverende apparaat beschikt over 3 grote kommen waarin u snel huisbereide maaltijden kunt koken en mixen, en tegelijkertijd zuigflessen en kleine potjes kunt opwarmen.

PRODUCTBESCHRIJVING



LEES VÓÓR GEBRUIK DE INSTRUCTIES IN DE GEBRUIKSAANWIJZING

VEILIGHEID

- Dit toestel is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Om beschadiging van het toestel te vermijden, moet u controleren of de op het toestel vermelde spanning wel degelijk overeenkomt met het voltage van de plaats waar het gebruikt wordt.
- Om elk gevaar voor elektrocutie, brand of elke andere beschadiging te vermijden, nooit accessoires of onderdelen gebruiken van andere fabrikanten of van fabrikanten die niet door Petit Terraillon worden aanbevolen.
- Het toestel stopzetten en uit het stopcontact halen voordat u accessoires wisselt of beweegbare delen aanraakt. Het toestel altijd uit het stopcontact halen indien u het onbewaakt achterlaat of voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Het toestel nooit in water of in een vloeistof onderdompelen. De elektrische onderdelen met een droge vod reinigen.
- Het toestel niet gebruiken indien de voedingskabel, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn. Om elk gevaar te vermijden moet een beschadigde voedingskabel door de klantenservice of een vakman met de juiste kwalificaties worden vervangen.
- Het toestel nooit proberen te demonteren. Alle herstellingen moeten uitgevoerd worden door de fabrikant, de klantenservice van de leverancier of een erkend vakman.
- Dit toestel is niet geschikt voor kinderen en voor personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, noch voor personen zonder ervaring met of kennis over het toestel tenzij iemand die instaat voor hun veiligheid hierbij al heeft geholpen of voorafgaandelijk instructies heeft gegeven over het gebruik van dat toestel. Laat kinderen niet met het toestel spelen.
- Laat kinderen de all-in-one foodprocessor niet zonder toezicht gebruiken.
- De lemmeten niet aanraken, vooral niet wanneer het toestel ingeschakeld is, omdat ze zeer scherp zijn.
- Indien de lemmeten blokkeren, het toestel altijd uitschakelen alvorens men tracht de ingrediënten die de blokkering veroorzaakt hebben, te verwijderen.
- Er moeten voorzorgsmaatregelen worden getroffen wanneer de lemmeten worden aangeraakt, met name wanneer ze uit de kom worden gehaald, wanneer de kom wordt leeggemaakt of wanneer het toestel wordt gereinigd.
- Het toestel wordt erg warm tijdens het koken met stoom en kan bij contact brandwonden veroorzaken. Altijd de handvaten gebruiken om de kommen op te tillen.
- Opletten voor de gloeiend hete stoom die uit de kommen ontsnapt bij het koken en wanneer u de deksels afneemt.
- Het toestel altijd op een vlak oppervlak gebruiken.
- Het toestel nooit in de buurt van een warmtebron plaatsen zoals een oven, een fornuis of een v erwarmingstoestel.
- Het toestel nooit zonder toezicht laten werken.
- Nooit de mengkom of een ander onderdeel van het toestel in een microgolfoven gebruiken omdat de metalen delen van het handvat van de kom en van de messen niet aan dit gebruik zijn aangepast.
- Nooit de kommen of andere onderdelen van het toestel steriliseren in een sterilisator of een microgolfoven omdat de metalen delen van het handvat van de kom en van de messen niet aan dit gebruik zijn aangepast.
- Het toestel niet optillen noch verplaatsen wanneer het in gebruik is.
- De stoomvoet nooit vullen bij het koken met stoom omdat heet water en stoom uit het toestel zouden kunnen ontsnappen.
- Om ongevallen te vermijden, wordt sterk afgeraden om het toestel aan te sluiten op een timer of op een afzonderlijk controlesysteem.
- Altijd de temperatuur van de voedingsmiddelen met de handrug controleren alvorens uw baby te voeden.
- Altijd de vastheid van de babyvoeding controleren. Controleren dat het voedsel geen stukken bevat.
- Uitsluitend de bijgeleverde spatel gebruiken om de voeding uit de kommen te halen.

Bewaar deze instructies zorgvuldig voor later gebruik.

ALGEMENE GEBRUIKSBEPALINGEN

De Kleine Fijnproever bestaat uit 1 mixer en 2 stoomkokers die onafhankelijk van elkaar werken.

EERSTE GEBRUIK

- Alle onderdelen behalve de voet van de Kleine Fijnproever (J, K en M) voor het eerste gebruik goed reinigen met zeepsop.
- De voet van de Kleine Fijnproever (J) met een licht bevochtigde doek reinigen en afdrogen.

WERKING VAN HET TOESTEL

- De opwarm-/kooktijd wordt automatisch bepaald door de hoeveelheid water die in de stoomvoet (K) wordt gegoten.
- Het toestel stopt automatisch zodra al het water verdampt is of wanneer er op de knop OFF wordt gedrukt.
- De aanbevolen hoeveelheden water naleven:
- Nooit een andere vloeistof dan water in het waterreservoir gieten.
- Nooit het toestel gebruiken zonder ingrediënten.
- Giet resterend water in de stoomvoet automatisch weg na elk gebruik.
- Sommige onderdelen kunnen na gebruik nog warm zijn.
- Laat de bereiding ongeveer 2 minuten afkoelen vooraleer ze uit de kom te halen om elk risico van brandwonden te vermijden.
- Niet in de buurt van de stoomuitlaat komen wanneer het toestel in werking is om elk risico van brandwonden te vermijden.
- Controleer of het toestel na de kooktijd goed afgekoeld is alvorens het deksel te openen.
- Wacht minstens 10 minuten voordat u het toestel tussen elke cyclus opnieuw inschakelt.
- **Spatel:** met de meegeleverde spatel kunt u de sapbakjes optillen, het mandje voor kleine potjes eruit halen en de voedingsmiddelen uit de mengkom halen.

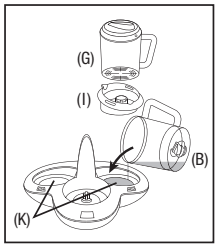
DIT TOESTEL IS GESCHIKT VOOR:	DIT TOESTEL IS NIET GESCHIKT VOOR:
Stoomkoken van vaste ingrediënten	Ontdooien
Opwarmen van vaste ingrediënten	Koken van diepgevroren producten
Verwarmen van zuigflessen	Koken van reeds gemixt voedsel
Verwarmen van kleine potjes	Koken van rijst en pasta
Mixen van rauw of gekookt voedsel	Mixen en vervolgens koken van ingrediënten
	Opwarmen van vloeistoffen, bijvoorbeeld soep of water
	Warm houden van voedsel gedurende meerdere uren
	Het toestel is niet ontworpen om harde ingrediënten zoals ijsblokjes en suikerklontjes te breken.

Overzichtstabel voor de werking van de Kleine Fijnproever

Kookmodus en -cyclus	Werking, status en signalen (visueel en auditief)
Inschakelen (het toestel steekt in het stopcontact maar het mixen of koken start niet op) / Waakstand	Bij het aansluiten hoort u een pieptoonAlle controlelampjes zijn uitgegaan
Kook-/verwarmings-/opwarmingscyclus	Op de knop ON/OFF drukken. Er klinkt een pieptoon en het controlelampje blijft branden
Einde van de kookcyclus	Wanneer het water volledig verdampt is, * weerklinkt een alarm met 5 pieptonen * knippert het controlelampje gedurende 5 seconden Het toestel schakelt automatisch uit na het alarm. U kunt de kookcyclus op elk moment stoppen door op de knop ON/OFF te drukken. U hoort een pieptoon. Het controlelampje gaat uit. U kunt het alarm voor het einde van de kookcyclus stoppen door op de knop ON/OFF te drukken.U hoort een pieptoon. Het controlelampje gaat uit.
Mixer	De mixer werkt zodra het veiligheidsdeksel goed vastzit. Druk op de knop om de mixer in te schakelen.
Probleem met het toestel	De controlelampjes knipperen snel. Het toestel niet gebruiken en contact opnemen met de winkel waar u het toestel gekocht hebt.

OPWARMEN / STOOMKOKEN VAN STUKJES VOEDING

Deze functies worden aangeraden om maaltijden te bereiden voor baby's van meer dan 4 maanden.
De opwarm-/kooktijd wordt automatisch bepaald door de hoeveelheid water die in de stoomvoet (K) wordt gegoten.
Het toestel stopt automatisch zodra al het water verdampt is.
Bekijk de onderstaande referentietabel voor de precieze kook- en opwarmtijden.



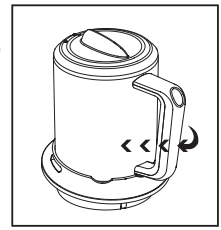
1 - Er wordt aangeraden om de voeding eerst in kleine blokjes van ongeveer 1 cm te snijden opdat ze gelijkmatig zouden koken.
2 - Het water in de mengkom met maataanduiding (B) gieten tot aan de maataanduiding die overeenstemt met de gewenste kooktijd (zie referentietabel hieronder voor de precieze kooktijden).
OPGELET: Het maximumniveau dat op de mengkom is aangeduid (Max - 100 ml) nooit overschrijden.

3 - De stoomkom (G) en het sapbakje (I) van de stoomvoet verwijderen en het water met behulp van de kom met maataanduiding in de stoomvoet (K) overgieten.
4 - Het sapbakje (I) en de stoomkom (G) op hun voet terugplaatsen.
5 - De ingrediënten in de stoomkom doen en het deksel terug op de kom plaatsen.

OPGELET: De waterstoomvoeten niet boven hun maximumcapaciteit (100 ml) vullen.

6 - De start/stop-knop van de overeenkomstige stoomvoet (L) indrukken. Het einde van de bereiding afwachten. De stekker uit het stopcontact halen. Ongeveer 2 min wachten.

7 - Met de spatel de voedingsmiddelen in een recipiënt of rechtstreeks in de mengkom gieten.



OPGELET: De stoomkom voorzichtig bij het handvat nemen om zich niet te verbranden. Bij deze operatie kan er water uit de kom stromen.

Om elk risico van brandwonden te vermijden, altijd de temperatuur van de voedingsmiddelen met de handrug controleren alvorens uw baby te voeden. Het toestel reinigen wanneer het afgekoeld is.

Opmerkingen:

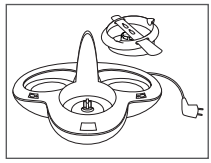
- Geen diepgevroren ingrediënten koken omdat het toestel deze niet met de voor het koken vereiste temperatuur kan opwarmen.
- Diepgevroren ingrediënten altijd ontdooien alvorens deze in dit toestel te koken.
- Laat het teveel aan water uitlekken alvorens de ingrediënten in de kom te plaatsen.

Referentietabel voor het koken en opwarmen van de voedingsmiddelen (voor ongeveer 200 g voedingsmiddelen)

Voedingsmiddelen	Aanbevolen hoeveelheid water		
	50 ml	75 ml	100 ml
Groenten	Om op te warmen		
Wortelen			•
Aardappelen			•
Broccoli		•	
Courgettes		•	
Doperwten			•
Prinsessenbonen		•	
Vleeswaren			
rood			•
wit			•
Vis			•
Fruit			
Appels		•	
Peren		•	
Bananen		•	
Kooktijd	**ca. 10 min**	**ca. 15 min**	**ca. 20 min**

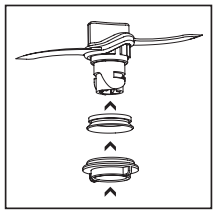
OPVANGEN VAN KOOKSAP

Het sap van de bereide voedingsmiddelen stroomt tijdens het koken in het sapbakje (I) en kan op het einde van de cyclus gerecupereerd worden.
Het sapbakje (I) met de spatel (P) die in de assen van de bak schuift, uithalen en het over te brengen sap doseren volgens de gewenste samenstelling van het mengsel.



VOEDINGSMIDDELEN MIXEN

Het toestel is niet ontworpen om harde ingrediënten zoals ijsblokjes en suikerklontjes te breken.



1 - Controleer regelmatig de staat van het verbindingsstuk en of het in de juiste richting geplaatst is. Het is normaal dat het verbindingsstuk verslijt naarmate het product wordt gebruikt. Zodra het kapot is, moet het door een nieuw verbindingsstuk worden vervangen. In de verpakking zit een reserveverbindingsstuk.

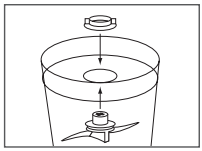
OPGELET: De mixer nooit leeg laten werken omdat dit het verbindingsstuk kan beschadigen.

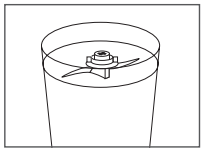
2 - Controleren of het mixermes (E) correct geplaatst is op zijn as in het midden van de mengkom (B).

3 - Vóór elk gebruik van de mixer:

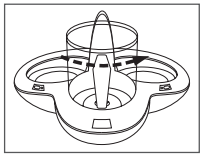
- controleren of de mengkom correct op de voet vergrendeld is en of het deksel in de gleuf vastzit (in tegenwijzerzin, waarbij het pijltje tegenover het symbool van een vergrendeld slot op het deksel komt te staan).

OPGELET: Als de kom of het deksel niet volledig of niet correct in elkaar grijpen, verhindert de veiligheid van de kom dat de mixerfunctie start.

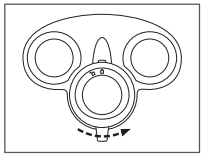




Mengkom: onderaanzicht



Veiligheid van de



Veiligheid van het deksel van de

4 - De voedingsmiddelen in de mengkom doen. De voedingsmiddelen moeten vooraf in blokjes van ongeveer 10 mm gesneden worden. Indien nodig een beetje kooksap toevoegen om een gladde en zachte textuur te verkrijgen.

OPGELET: De op de mengkom aangegeven maximumgrens nooit overschrijden.

5 - De mengkom op zijn voet vastzetten en daarna het mengkomdeksel plaatsen (A). De stekker in het stopcontact steken.

6 - De knop van de mixer (N) telkens gedurende ongeveer 10 seconden indrukken totdat de gewenste samenstelling verkregen wordt.

OPGELET: Nagaan of de gemixte voedingsmiddelen de juiste vastheid hebben (zodat er bijvoorbeeld geen klonters inzitten) alvorens deze op te dienen.

7 - Na 10 seconden te hebben gemixt, het toestel gedurende 4 minuten laten afkoelen alvorens de volgende voedingsmiddelen te mengen.

8 - Wanneer het mengen beëindigd is, het deksel van de kom losmaken en daarna de mengkom bij het handvat nemen. De voedingsmiddelen met behulp van de spatel uithalen.

Alle toebehoren reinigen voor een volgend gebruik. Het verbindingsstuk van het mixermes zeker niet kwijtraken en weer in de oorspronkelijke positie plaatsen. (zie punt 1)

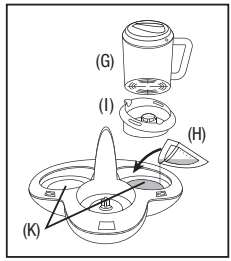
Wat doen als:

De ingrediënten zich tegen de wanden van de kom ophopen	⇒	**het toestel uitzetten en ze met de spatel losmaken of het kooksap toevoegen.**
De babyvoeding te vast is	⇒	**vloeistof toevoegen (bv. het kooksap) totdat er een gelijkmatige en smeuïge vastheid wordt verkregen.**
Er vloeistof onderaan uit de mengkom lekt	⇒	**Controleren of het verbindingsstuk in de juiste richting geplaatst is (zie punt 1) en controleren of het verbindingsstuk nog soepel draait en niet verweerd is.Als dat niet het geval is, moet het verbindingsstuk door het reserveverbindingsstuk worden vervangen. Contact opnemen met de klantenservice indien het probleem aanhoudt.**
Er ontsnapt vloeistof langs het deksel	⇒	**Controleren of de ingrediënten de op de mixer aangegeven maximumgrens niet overschrijden. Contact opnemen met de klantenservice indien dit niet het geval is.**

ZUIGFLESSEN EN KLEINE POTJES VERWARMEN

De opwarm-/kooktijd wordt automatisch bepaald door de hoeveelheid water die in de stoomvoet (K) wordt gegoten. Het toestel stopt automatisch zodra al het water verdampt is.

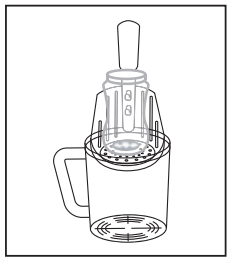
1 - De stoomkom (G) en het sapbakje (I) van de stoomvoet verwijderen.
2 - De maatbeker (H) vullen tot aan het streepje dat overeenkomt met het op te warmen water/melkvolume.
Om de kleine potjes van 130 g op te warmen, de maatbeker met water vullen tot aan het streepje dat met het kleine potje overeenkomt.
Opmerking: de maatverdeling van de beker is van toepassing voor zuigflessen/kleine potjes bij kamertemperatuur.



3 - Het water in de stoomvoet (K) overgieten.
4 - Het sapbakje (I) op de voet terugplaatsen.
5 - De houder met het op te warmen zuigflesje of potje (F) in de overeenkomstige stoomkom (G) zetten en het deksel opnieuw op de kom plaatsen. Als de zuigfles hoger is dan de kom, het afneembare zuigflesdeksel (C) afnemen en het deksel terug op de stoomkom plaatsen. Zo past de zuigfles onder het deksel.
6 - De stekker in het stopcontact steken.
De start/stop-knop van de overeenkomstige stoomvoet (L) indrukken om het opwarmen te starten. Het einde van de cyclus afwachten.

7 - Om brandwonden te vermijden, dient u de houder met de zuigfles of het potje met de spatel uit te nemen.

Veiligheid van de



De stekker uit het stopcontact halen.
OPGELET: Om elk risico op brandwonden uit te sluiten, dient u de temperatuur van de melk in de zuigfles, bv. op de binnenkant van de pols, evenals de temperatuur van het kleine potje te controleren, alvorens die aan de baby te geven.

Het toestel reinigen wanneer het afgekoeld is.

ONDERHOUD

- Voordat u het toestel reinigt, moet u de stekker van het toestel uit het stopcontact trekken en het laten afkoelen.
- Het toestel na elk gebruik reinigen.
- Het motorblok nooit in water onderdompelen.
- Nooit bleekwater of chemische sterilisatieoplossingen/tabletten in het toestel gieten.
- Nooit schuursponzen, schuurproducten of agressieve schoonmaakproducten gebruiken zoals benzine, aceton of alcohol om het toestel te reinigen.
- Na gebruik onmiddellijk de onderdelen die met voedingsmiddelen in contact zijn gekomen met warm zeepsop afwassen.
- Na elk gebruik, de stoomvoet (K) met een natte spons reinigen om de eventuele resten te verwijderen, en daarna de voet drogen.
- Geen ruwe middelen (schuurproduct, schuurspons ...) gebruiken om af te vegen.
- De stekkers met een droge vod afdrogen.
- <u>Regelmatig ontkalken (ongeveer om de 15 keer) om schade aan het toestel te vermijden.</u> Om eventuele kalkafzetting te verwijderen, 250 ml witte azijn in de beide stoomvoeten (K) gieten en laten inwerken. Goed naspoelen en met een zachte, vochtige doek afdrogen.

VAATWASMACHINE

- Alle elementen, behalve het motorblok, kunnen eveneens in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- **OPGELET:** het verbindingsstuk van het mixermes zeker verwijderen alvorens het toestel in de vaatwasmachine te plaatsen. Het wassen in de vaatwasmachine kan de levensduur en werking van het verbindingsstuk aantasten.

RESERVEONDERDELEN

Bij verlies of beschadiging van bepaalde onderdelen van de Kleine Fijnproever stelt onze klantenservice u de onderstaande reserveonderdelen ter beschikking (indien ze op voorraad zijn):

- Volledig mes (moer, verbindingsstuk, schroef)
- Afdichting
- Houder voor zuigfles/klein potje
- Mengkom
- Stoomkom
- Mengkomdeksel
- Stoomkomdeksel
- Maatbeker

VERANTWOORDE RECYCLING VAN DIT TOESTEL

Dit logo wijst erop dat dit toestel in de lidstaten van de Europese Unie niet bij het huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afval dat niet gescheiden wordt ingezameld kan het milieu of de gezondheid schaden. Dit toestel moet op verantwoorde wijze worden gerecycled om het duurzaam hergebruik van de verschillende gebruikte materialen te bevorderen. Breng uw toestel op het einde van de levensduur naar een inzamelpunt of neem contact op met de winkel waar u het hebt gekocht; zo kan het worden gerecycled om het milieu te beschermen.

GARANTIE

Voor dit product geldt een garantie voor materiaal- en productiefouten. Tijdens de garantieperiode worden dergelijke gebreken gratis gerepareerd (als u een beroep doet op de garantie, moet u het aankoopbewijs overleggen). Schade door ongevallen, verkeerd gebruik of nalatigheid valt niet onder de garantie.
Neem bij klachten eerst contact op met de winkel waar u dit product hebt gekocht.

TECHNISCHE GEGEVENS

Mixer:
Spanning: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Vermogen: 130 W
Inhoud van de mengkom: 700 ml

Stoomkokers:
Spanning: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Vermogen: 270 W x 2
Inhoud van de stoomkommen: 2 x 600 ml

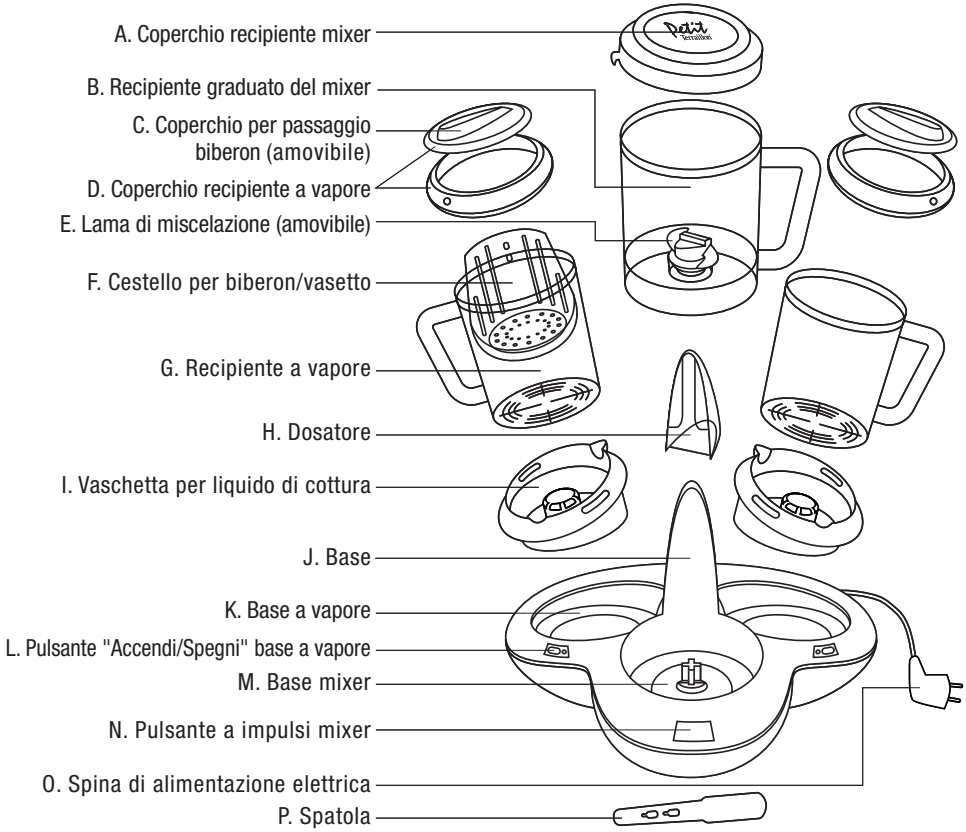
Italiano

PICCOLA CUCINA MULTIFUNZIONE PETIT GOURMET

Gentile cliente,
La ringraziamo per avere acquistato un prodotto Petit Terraillon.
Per utilizzare al meglio il Suo Petit Gourmet, Le consigliamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni.

La piccola cucina PETIT GOURMET di PETIT TERRAILLON offre tutte le funzioni necessarie per la preparazione dei pasti dei più piccoli e per accompagnare le mamme dalla nascita fino alla diversificazione alimentare. Innovativa, dispone di 3 recipienti di grandi dimensioni per cuocere e mescolare rapidamente le pappe fatte in casa e scaldare biberon e vasetti.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO


A. Coperchio recipiente mixer
B. Recipiente graduato del mixer
C. Coperchio per passaggio biberon (amovibile)
D. Coperchio recipiente a vapore
E. Lama di miscelazione (amovibile)
F. Cestello per biberon/vasetto
G. Recipiente a vapore
H. Dosatore
I. Vaschetta per liquido di cottura
J. Base
K. Base a vapore
L. Pulsante "Accendi/Spegni" base a vapore
M. Base mixer
N. Pulsante a impulsi mixer
O. Spina di alimentazione elettrica
P. Spatola

PRIMA DELL'USO LEGGERE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL MANUALE

SICUREZZA

- Apparecchio riservato esclusivamente all'uso domestico.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata su di esso corrisponda alla tensione disponibile nel luogo in cui lo si usa.
- Onde evitare ogni rischio di fulminazione, incendio o altro danneggiamento, non utilizzare mai accessori o elementi di altri produttori, a meno che non siano consigliati da Petit Terraillon.
- Prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili durante l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete. Se si lascia l'apparecchio incustodito oppure prima di montarlo, smontarlo o pulirlo, scollegarlo sempre dalla rete elettrica.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altro liquido. Asciugare i componenti elettrici con un panno asciutto.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altri elementi sono danneggiati. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere obbligatoriamente sostituito dal servizio post-vendita o da un operatore di simile qualifica per evitare qualsiasi pericolo.
- Non tentare mai di smontare l'apparecchio. Tutte le riparazioni devono essere effettuate dal fabbricante, dal servizio post-vendita del fornitore o da un tecnico qualificato.
- Non è previsto l'utilizzo di questo apparecchio da parte di persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da parte di persone prive d'esperienza o di conoscenze, tranne se queste si avvalgono di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio o dell'assistenza di una persona responsabile della loro sicurezza. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini utilizzino la piccola cucina senza il controllo degli adulti.
- Non toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato, poiché sono estremamente taglienti.
- Se le lame si bloccano, scollegare sempre l'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che hanno causato il blocco.
- Nel maneggiare le lame, prendere opportune precauzioni, soprattutto quando si estraggono dal recipiente durante lo svuotamento e nelle operazioni di pulizia.
- Durante la cottura a vapore, l'apparecchio diventa molto caldo e può causare ustioni in caso di contatto. Utilizzare sempre i manici per sollevare i recipienti.
- Attenzione al vapore caldissimo che sfugge dai recipienti durante la cottura e quando si sollevano i coperchi.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a una fonte di calore, come ad esempio un forno, una cucina o un dispositivo di riscaldamento.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Non utilizzare mai il recipiente del mixer o altre parti dell'apparecchio in un forno a microonde, poiché le parti metalliche del manico del recipiente e delle lame non sono idonee a tale utilizzo.
- Non sterilizzare mai i recipienti o le altre parti dell'apparecchio in uno sterilizzatore o in un forno a microonde, poiché le parti metalliche del manico del recipiente e delle lame non sono idonee a tale utilizzo.
- Non sollevare e non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non riempire mai la base a vapore durante la cottura a vapore, in quanto acqua bollente e vapore possono fuoriuscire dall'apparecchio.
- Al fine di evitare qualunque incidente, è vivamente sconsigliato collegare l'apparecchio a un contaminuti o a un sistema di controllo separato.
- Verificare sempre la temperatura degli alimenti sul dorso della mano prima di somministrarli al bambino.
- Verificare sempre la consistenza degli alimenti per neonati. Accertarsi che il cibo non contenga pezzetti solidi.
- Usare esclusivamente la spatola inclusa per togliere gli alimenti dai recipienti.

Conservare con cura queste istruzioni per future consultazioni.

ISTRUZIONI GENERALI PER L'USO

Petit Gourmet è composto da 1 frullatore e da 2 dispositivi per la cottura a vapore indipendenti tra loro.

1° USO

- Pulire accuratamente con acqua saponata tutti gli elementi di Petit Gourmet eccetto le basi (J, K e M) al primo utilizzo.
- Pulire la base (J) di Petit Gourmet con un panno leggermente umido, quindi asciugare.

FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

- Il tempo di riscaldamento/cottura è stabilito automaticamente in base alla quantità d'acqua versata nella base a vapore (K).
- L'apparecchio si spegne automaticamente una volta evaporata tutta l'acqua o premendo il pulsante OFF.
- Rispettare le quantità d'acqua consigliate:
- Nel serbatoio dell'acqua non versare altro che non sia acqua.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza ingredienti.
- Se nelle basi a vapore rimane acqua, svuotarle dopo ogni uso.
- Dopo l'uso alcuni elementi possono essere ancora caldi.
- Per evitare scottature, lasciare raffreddare il preparato per circa 2 minuti prima di estrarlo dal recipiente.
- Per evitare scottature, non avvicinarsi all'apertura di evacuazione mentre l'apparecchio è in funzione.
- Prima di aprire il coperchio, accertarsi assolutamente che si sia raffreddato a sufficienza dopo la cottura.
- Attendere almeno 10 minuti prima di azionare nuovamente l'apparecchio dopo ogni uso.
- **Spatola:** la spatola fornita permette di sollevare il contenitore del liquido di cottura, di estrarre il cestello porta-vasetti e di recuperare gli alimenti dal recipiente del frullatore.

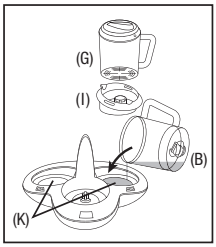
QUESTO APPARECCHIO È ADATTO NEI SEGUENTI CASI:	QUESTO APPARECCHIO NON È ADATTO NEI SEGUENTI CASI:
Cottura a vapore di ingredienti solidi	Scongelamento
Riscaldamento di ingredienti solidi	Cottura di surgelati
Riscaldamento di biberon	Cottura di alimenti già miscelati.
Riscaldamento vasetti	Cottura di riso e pasta
Miscelazione di alimenti crudi o cotti	Miscelazione e poi cottura di ingredienti
	Riscaldamento di liquidi, come ad esempio minestra o acqua
	Conservazione in caldo di alimenti per più ore
	L'apparecchio non è destinato a frantumare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio e zollette di zucchero.

Tabella riassuntiva di funzionamento di Petit Gourmet

Modalità e ciclo di cottura	Azione, stato e segnali (visivo e sonoro)
Attivazione (l'apparecchio è collegato alla presa ma il frullatore o la cottura non sono attivi) / Modalità veglia	Durante il collegamento si avverte un bipTutti gli indicatori luminosi sono spenti
Ciclo di cottura, riscaldamento e riscaldamento successivo	Premere il pulsante ON/OFF. Si avverte un bip sonoro e la spia luminosa resta accesa
Fine del ciclo di cottura	Quando l'acqua è evaporata del tutto, * suona un allarme con 5 bip sonori * l'indicatore luminoso lampeggia per 5s L'apparecchio si spegne automaticamente dopo l'allarme. Il ciclo di cottura può essere sospeso in qualsiasi momento premendo il pulsante ON/OFF. Si avverte un bip sonoro e la spia luminosa si spegne. È possibile spegnere l'allarme di fine cottura premendo il pulsante ON/OFF.Si avverte un bip sonoro e la spia luminosa si spegne.
Frullatore	Il frullatore è operativo quando il coperchio di sicurezza viene chiuso correttamente. Premere il pulsante per accenderlo.
Anomalia dell'apparecchio	Gli indicatori luminosi lampeggiano rapidamente. Non utilizzare l'apparecchio e contattare il negozio dove è stato acquistato.

RISCALDARE/CUOCERE AL VAPORE ALIMENTI A PEZZETTINI

Queste funzioni sono consigliate per preparare i pasti di bebè di oltre 4 mesi di età.
Il tempo di riscaldamento/cottura è stabilito automaticamente in base alla quantità d'acqua versata nella base a vapore (K).
L'apparecchio si spegne automaticamente una volta evaporata tutta l'acqua.
Consultare la tabella indicativa che segue per i tempi di cottura e di riscaldamento.

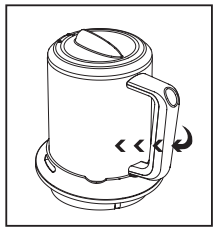


1 - Per garantire una cottura omogenea, si consiglia di tagliare gli alimenti a dadini di circa 1 cm.
2 - Versare l'acqua nel recipiente graduato del mixer (B) fino alla graduazione corrispondente al tempo di cottura desiderato (consultare la seguente tabella indicativa dei tempi di cottura)
ATTENZIONE: fare attenzione a non superare mai il livello massimo indicato sul recipiente del frullatore (Max – 100 ml).

3 - Togliere dalla base a vapore il recipiente a vapore (G) e la vaschetta per liquido di cottura (I), quindi travasare l'acqua nella base a vapore (K) con il recipiente graduato.
ATTENZIONE: Attenzione a non riempire d'acqua le basi a vapore oltre la loro capacità massima (100 ml).

4 - Rimettere la vaschetta per liquido di cottura (I) e il recipiente a vapore (G) sulla loro base.
5 - Disporre gli ingredienti nel recipiente a vapore e rimettere il coperchio sul recipiente.

6 - Inserire la spina nella presa di corrente e premere il pulsante "Accendi/ Spegni" della base a vapore corrispondente (L).
Attendere la fine dell'operazione. Scollegare la spina dalla presa di corrente. Attendere circa 2 minuti.



7 - Versare gli alimenti in un recipiente o direttamente nel recipiente del mixer tramite la spatola.

ATTENZIONE: afferrare il recipiente a vapore per il manico e con cautela per evitare ustioni. Durante questa operazione dal recipiente può gocciolare acqua.

Onde evitare scottature, verificare sempre la temperatura degli alimenti sul dorso della mano prima di somministrarli al bambino.
Pulire l'apparecchio dopo che si è raffreddato.

Note:

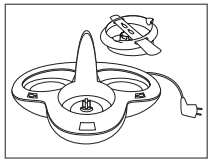
- **Non cuocere ingredienti surgelati, poiché l'apparecchio non è in grado di riscaldarli alla temperatura necessaria per la cottura.**
- **Scongelare sempre gli ingredienti surgelati prima di cuocerli con questo apparecchio.**
- **Lasciare sgocciolare l'acqua in eccesso prima di porre gli ingredienti nel recipiente.**

Tabella indicativa per la cottura e il riscaldamento degli alimenti (per circa 200 g. di alimenti)

Alimenti	Quantità di acqua consigliata		
	50 ml	75 ml	100 ml
Verdure	Per il riscaldamento		
Carote			•
Patate			•
Broccoli		•	
Zucchine		•	
Vasetti			•
Fagiolini		•	
Carni			
Rosse			•
Bianche			•
Pesci			•
Frutta			
Mele		•	
Pere		•	
Banane		•	
Tempo di cottura	**circa 10 minuti**	**circa 15 minuti**	**circa 20 minuti**

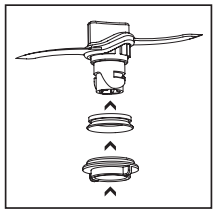
RECUPERO DEL LIQUIDO DI COTTURA

Il liquido di cottura degli alimenti cola nella vaschetta apposita (I) durante la cottura e può essere recuperato alla fine del ciclo.
Estrarre la vaschetta per liquido di cottura (I) tramite la spatola (P) che scorre nelle asole della vaschetta e dosare il liquido da travasare a seconda della densità di miscelazione desiderata.



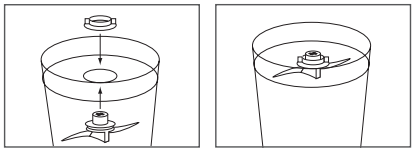
MISCELARE GLI ALIMENTIMIXEN

L'apparecchio non è destinato a frantumare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio e zollette di zucchero.



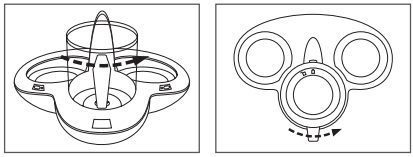
1 - Verificare regolarmente lo stato d'usura della guarnizione e se è nel senso giusto. È normale che la guarnizione si usuri man mano che viene utilizzata. Se è danneggiata, sostituirla con una nuova. Nel pack è inclusa una guarnizione di ricambio.
ATTENZIONE: Non far funzionare mai il frullatore a vuoto, perché danneggerebbe la guarnizione.

2 - Verificare che le lame del mixer (E) siano posizionate sul loro asse posto al centro del recipiente del mixer (B).
3 - Prima di ogni utilizzo del frullatore:
- verificare che il recipiente del frullatore sia correttamente fissato alla base e che il coperchio sia innestato sulla tacca (in senso antiorario, con la freccia di fronte al simbolo del lucchetto chiuso situato sul coperchio).



Recipiente mixer: viste dal

ATTENZIONE: Se il recipiente o il coperchio non sono completamente innestati, il dispositivo di sicurezza del recipiente o del coperchio impedisce di attivare la funzione frullatore.



Sicurezza del recipiente *Sicurezza del coperchio del*

4 - Introdurre gli alimenti nel recipiente del mixer. Gli alimenti devono essere già stati tagliati in cubetti di circa 10 mm. Per ottenere una consistenza più morbida e liscia, aggiungere eventualmente un po' di liquido di cottura.

ATTENZIONE: Non superare mai il limite massimo indicato sul recipiente del mixer.
5 - Bloccare il recipiente del mixer sulla sua base poi bloccarne il coperchio (A). Inserire la spina nella presa di corrente.
6 - Premere il pulsante del mixer (N) a impulsi di 10 secondi circa fino a ottenere la consistenza desiderata.
ATTENZIONE: Verificare che gli alimenti miscelati abbiano la consistenza corretta (ad esempio non siano presenti grumi) prima di servirli.
7 - Lasciare raffreddare l'apparecchio per 4 minuti tra ogni miscelazione di 10 secondi.
8 - Al termine della miscelazione, scollegare la presa e sbloccare il coperchio del recipiente e poi il recipiente del mixer impugnandolo per il manico. Togliere gli alimenti tramite la spatola.

Pulire tutti gli accessori per l'utilizzo successivo. Attenzione a non perdere la guarnizione della lama di miscelazione e a metterla nella posizione iniziale. (cfr.punto 1)

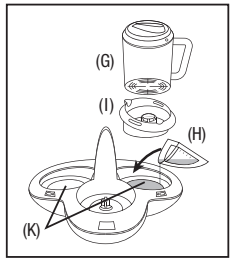
Cosa fare se:

gli ingredienti si accumulano sulle pareti del recipiente	⇒	spegnere l'apparecchio e rimuoverli tramite la spatola oppure aggiungere liquido di cottura.
Gli alimenti per il bebè sono troppo solidi	⇒	aggiungere liquido (es.: il liquido di cottura) fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa.
Fuoriesce del liquido da sotto il recipiente di miscelazione	⇒	Verificare che la guarnizione sia stata messa nel senso giusto (cfr. punto 1), verificare lo stato d'usura della guarnizione che deve essere morbida e non sgretolata.In caso contrario, sostituire la guarnizione con quella di ricambio. Se il problema persiste, contattare il servizio consumatori.
Fuoriesce liquido dal coperchio	⇒	verificare che gli ingredienti immessi non superino il limite massimo indicato sul recipiente del mixer. In caso contrario, contattare il servizio consumatori.

SCALDARE BIBERON E VASETTI

Il tempo di riscaldamento/cottura è stabilito automaticamente in base alla quantità d'acqua versata nella base a vapore (K). L'apparecchio si spegne automaticamente una volta evaporata tutta l'acqua.

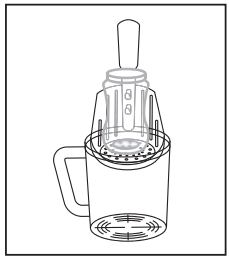
1 - Togliere dalla base a vapore prescelta il recipiente a vapore (G) e la vaschetta per il liquido di cottura (I).
2 - Riempire il dosatore graduato (H) fino alla linea corrispondente al volume d'acqua/di latte da scaldare.



Sicurezza del recipiente

Per scaldare il vasetti da 130 g., riempire il dosatore d'acqua fino alla linea corrispondente al vasetto.
Nota: il dosatore è graduato per biberon/vasetti a temperatura ambiente.

3 - Inserire acqua calda nella base a vapore (K).
4 - Rimettere la vaschetta per liquido di cottura (I) sulla base.
5 - Inserire il cestello per biberon/vasetto (F) contenente il biberon o il vasetto da scaldare nel recipiente a vapore corrispondente (G) e rimettere il coperchio sul recipiente. Se il biberon è più alto del recipiente, togliere il coperchio amovibile per il passaggio del biberon (C) e rimettere il coperchio sul recipiente a vapore. In questo modo, il coperchio circonda il biberon.
6 - Inserire la spina nella presa di corrente.
Premere il pulsante "Accendi/Spegni" della base a vapore corrispondente (L) per avviare il riscaldamento. Attendere la fine del ciclo.



7 - Per evitare ustioni, usare la spatola per estrarre il cestello per biberon contenente il biberon o il vasetto.

Scollegare la spina dalla presa di corrente.
ATTENZIONE: Per evitare qualsiasi rischio di ustione, controllare la temperatura del latte del biberon o la temperatura del vasetto all'interno del polso prima di somministrarli al bambino.

Pulire l'apparecchio dopo che si è raffreddato.

MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa e lasciarlo raffreddare.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua.
- Non versare mai candeggina o soluzioni/pastiglie di sterilizzanti chimici nell'apparecchio.
- Non utilizzare mai tamponi lucidanti, prodotti abrasivi o detergenti aggressivi come benzina, acetone o alcool per pulire l'apparecchio.
- Subito dopo l'uso, lavare con acqua calda saponata gli elementi che sono stati a contatto con gli alimenti.
- Dopo ogni uso, pulire le basi a vapore (K) con una spugna umida, rimuovere gli eventuali residui e asciugare le basi.
- Non usare oggetti ruvidi (abrasivi, tamponi, ecc.) per asciugare.
- Asciugare le prese con un panno asciutto.
- Una disincrostazione periodica (ogni 15 usi circa) permette di evitare danni all'apparecchio. Per eliminare gli eventuali depositi di calcare, versare 250 ml di aceto bianco in ciascuna delle 2 basi a vapore (K) e lasciare agire. Sciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido inumidito.

LAVASTOVIGLIE

- Tutti gli elementi, escluso il blocco motore, possono anche essere lavati in lavastoviglie.
- **ATTENZIONE:** rimuovere la guarnizione della lama del mixer prima di mettere quest'ultima in lavatrice. Il passaggio in lavatrice può compromettere la durata e le prestazioni della guarnizione.

PEZZI DI RICAMBIO

In caso di smarrimento o danneggiamento di alcuni pezzi del Petit Gourmet, il nostro servizio consumatori mette a disposizione i seguenti pezzi di ricambio (se disponibili a magazzino):

- Lama completa (dado, guarnizione e vite)
- Guarnizione di tenuta
- Cestello per biberon/vasetto
- Recipienti di miscelazione
- Recipiente di cottura
- Coperchio recipiente mixer
- Coperchio recipiente di cottura
- Dosatore graduato

RICICLAGGIO RESPONSABILE DI QUESTO APPARECCHIO

Questo logo indica che negli Stati membri dell'Unione europea questo apparecchio non deve essere gettato insieme ai rifiuti domestici. Lo smaltimento di rifiuti senza la preventiva raccolta differenziata può nuocere all'ambiente o alla salute. Questo apparecchio va riciclato in modo responsabile per promuovere il riuso a lungo termine dei materiali che lo compongono. A fine vita conferire l'apparecchio in un centro di raccolta oppure contattare il punto vendita in cui è stato acquistato. Sapranno riciclarlo salvaguardando l'ambiente.

GARANZIA

Questo prodotto è garantito contro i difetti di fabbricazione e dei materiali. Durante il periodo di garanzia, tali difetti saranno riparati gratuitamente (in caso di reclamo in garanzia, dovrà essere esibita la prova di acquisto). Tale garanzia non copre i danni provocati da incidenti, dall'uso improprio dell'apparecchio o da negligenza.
In caso di reclamo, contattare prima il rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Frullatore:
Tensione: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Potenza: 130W
Capacità del recipiente del mixer: 700 ml

Vaporiere:
Tensione: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Potenza: 270W x 2
Capacità dei recipienti a vapore: 2 x 600 ml

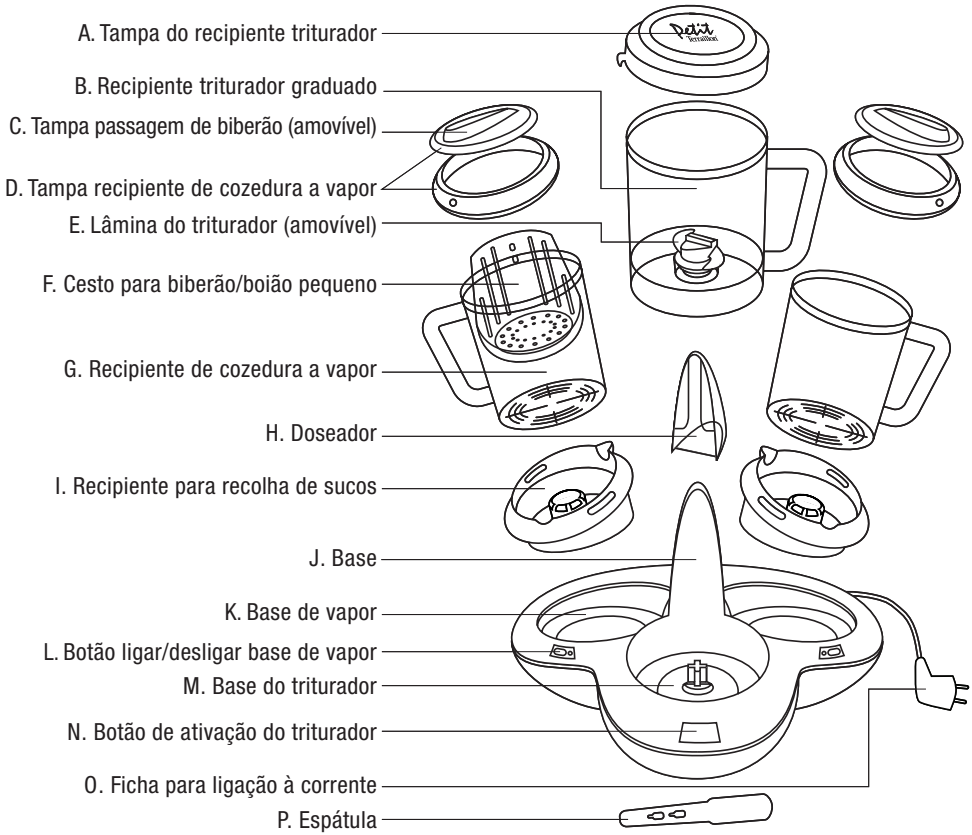
Portugues

PREPARADOR CULINÁRIO MULTIFUNÇÕES PETIT GOURMET

Estimado(a) cliente,
Acabou de adquirir um produto Petit Terraillon, pelo que lhe agradecemos a confiança que depositou em nós. Para aproveitar ao máximo o seu Petit Gourmet, recomendamos que leia atentamente estas instruções de utilização.

O preparador culinário PETIT GOURMET da PETIT TERRAILLON oferece as funções necessárias para a preparação das refeições do bebé e acompanha as mamãs desde o nascimento até ao momento da diversificação alimentar. Inovador, possui 3 recipientes de grande capacidade que permitem cozer e triturar rapidamente as pequenas refeições confecionadas em casa e aquecer os biberões e os boiões pequenos do bebé.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO


A. Tampa do recipiente triturador
B. Recipiente triturador graduado
C. Tampa passagem de biberão (amovível)
D. Tampa recipiente de cozedura a vapor
E. Lâmina do triturador (amovível)
F. Cesto para biberão/boião pequeno
G. Recipiente de cozedura a vapor
H. Doseador
I. Recipiente para recolha de sucos
J. Base
K. Base de vapor
L. Botão ligar/desligar base de vapor
M. Base do triturador
N. Botão de ativação do triturador
O. Ficha para ligação à corrente
P. Espátula

LEIA AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS NO MANUAL ANTES DA UTILIZAÇÃO

SEGURANÇA

- O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.
- Para evitar danos no aparelho, verifique que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede do local onde pretende utilizá-lo.
- Para evitar qualquer risco de eletrocussão, incêndio ou outros danos, nunca utilize acessórios ou elementos de outros fabricantes ou que não tenham sido recomendados pela Petit Terraillon.
- Pare o aparelho e desligue-o da corrente antes de mudar os acessórios ou de se aproximar de partes que são móveis durante o funcionamento. Desligue sempre o aparelho da alimentação elétrica caso o deixe sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer líquido. Limpe os componentes elétricos com um pano seco.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outros elementos estiverem danificados. Se danificado, o cabo de alimentação tem obrigatoriamente de ser substituído pelo Serviço de Assistência Pós-Venda ou por um técnico de qualificação semelhante para evitar qualquer situação de perigo.
- Nunca tente desmontar o aparelho. Todas as reparações devem ser realizadas pelo fabricante, pelo serviço de assistência pós-venda do seu fornecedor ou por um profissional qualificado.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou intelectuais sejam reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, a menos que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. É conveniente vigiar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Não deixe as crianças utilizarem o preparador culinário sem supervisão.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho está ligado à corrente, dado que são extremamente cortantes.
- Caso as lâminas fiquem bloqueadas, desligue sempre o aparelho antes de retirar os ingredientes que originaram o bloqueio.
- Devem ser tomadas precauções quando manusear lâminas, nomeadamente ao retirar as lâminas do recipiente, quando este é esvaziado e no momento da limpeza.
- O aparelho fica muito quente quando realiza a cozedura a vapor e pode provocar queimaduras em caso de contacto. Utilize sempre pegas para manusear os recipientes.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai dos recipientes durante a cozedura e no momento em que retira as tampas.
- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície plana.
- Nunca coloque o aparelho na proximidade de uma fonte de calor como um forno, um fogão ou um aquecedor.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o recipiente triturador ou qualquer outra parte do aparelho num micro-ondas: os componentes metálicos da pega do recipiente e das lâminas não são adaptados a esta utilização.
- Nunca esterilize os recipientes ou qualquer outra parte do aparelho num esterilizador ou micro-ondas, dado que os componentes metálicos da pega e das lâminas não são adaptados a esta utilização.
- Não levante nem desloque o aparelho enquanto está a ser utilizado.
- Não deite nunca água na base de vapor durante a cozedura a vapor, dado que água e vapor quente poderão ser projetados do aparelho.
- Para evitar todos os acidentes, desaconselha-se vivamente ligar o aparelho a um temporizador ou um sistema de controlo separado.
- Verifique sempre a temperatura dos alimentos nas costas da mão antes de os dar ao seu bebé.
- Verifique sempre a consistência dos alimentos do bebé. Assegure-se de que o alimento já não contém pedaços.
- Utilize exclusivamente a espátula fornecida para retirar os alimentos do recipiente.

Conserve cuidadosamente estas instruções, para consultas posteriores.

GENERALIDADES SOBRE A UTILIZAÇÃO

O Petit Gourmet é composto por 1 triturador e 2 recipientes para cozedura a vapor, os quais são independentes.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes de primeira utilização, lave cuidadosamente todos os elementos do Petit Gourmet, exceto as bases (J, K e M), com água e detergente.
- Limpe a base (J) do Petit Gourmet com um pano ligeiramente humedecido e depois seque-a.

FUNCIONAMENTO DO APARELHO

- O tempo de aquecimento/cozedura é automaticamente determinado pela quantidade de água deitada na base de vapor (K).
- O aparelho desliga-se automaticamente após a evaporação de toda a água ou quando pressionar o botão OFF.
- Respeite as quantidades de água aconselhadas:
- Nunca deite qualquer outro líquido, exceto água, no reservatório de água.
- Nunca utilize o aparelho se não contiver ingredientes.
- Se sobrar água nas bases de vapor, esvazie-as sistematicamente após cada utilização.
- Após cada utilização, determinados elementos podem manter-se quentes.
- Para evitar qualquer risco de queimadura aquando do manuseamento, deixe a preparação arrefecer durante cerca de 2 minutos antes de retirá-la do recipiente.
- Para evitar qualquer risco de queimadura, não se aproxime do orifício de evacuação durante o funcionamento do aparelho.
- Antes de abrir a tampa, certifique-se sempre de que arrefeceu o suficiente após a cozedura.
- Aguarde pelo menos 10 minutos antes de voltar a colocar o aparelho em funcionamento entre cada ciclo de utilização.
- Espátula : a espátula fornecida permite-lhe retirar os recipientes para recolha de sucos, extrair o cesto dos boiões pequenos e recuperar os alimentos do recipiente triturador.

ESTE APARELHO É ADEQUADO PARA OS SEGUINTES CASOS:	ESTE APARELHO NÃO É ADEQUADO PARA OS SEGUINTES CASOS:
Cozer a vapor ingredientes sólidos	Descongelar
Aquecer ingredientes sólidos	Cozer alimentos congelados
Aquecer biberões	Cozer alimentos já triturados
Aquecer boiões pequenos	Cozer arroz e massas
Triturar alimentos crus ou cozidos	Triturar primeiro e depois cozer os ingredientes
	Aquecer líquidos, por exemplo sopa ou água
	Manter os alimentos quentes durante várias horas
	O aparelho não foi concebido para triturar ingredientes duros como cubos de gelo ou pedaços de açúcar.

Quadro recapitulativo do funcionamento do Petit Gourmet

Modo e ciclo de cozedura	Ação, estado e sinais (visual e sonoro)
Colocação em funcionamento (o aparelho está ligado à tomada mas o triturador ou a cozedura não estão ativos) / Modo de espera	Ouve-se um bip sonoro aquando da ligaçãoTodos os indicadores luminosos estão apagados
Ciclo de cozedura/aquecimento/ reaquecimento	Prima o botão ON/OFF. Ouve-se um bip sonoro e o indicador luminoso acende-se de forma contínua
Fim do ciclo de cozedura	Depois de a água se evaporar na totalidade, * ouve-se um alerta com 5 bips * o indicador luminoso pisca durante 5s O aparelho desliga-se automaticamente após o alerta. Pode parar o ciclo de cozedura em qualquer altura premindo o botão ON/OFF Ouve-se um bip. E o indicador apaga-se. Pode parar o alerta de fim da cozedura premindo o botão ON/OFF.Ouve-se um bip. E o indicador apaga-se.
Triturador	O triturador fica funcional a partir do momento em que a tampa de segurança encaixa. Prima o botão para o acionar
Problemas com o aparelho	Os indicadores luminosos piscam rapidamente. Não utilize o aparelho e contacte a loja onde o adquiriu.

AQUECER/COZER A VAPOR ALIMENTOS EM PEDAÇOS

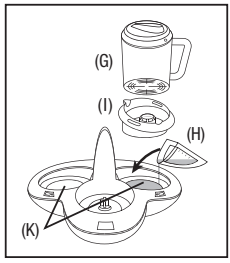
Estas funções são aconselhadas para a preparação de refeições para bebés com mais de 4 meses.
O tempo de aquecimento/cozedura é automaticamente determinado pela quantidade de água deitada na base de vapor (K).
O aparelho desliga-se automaticamente depois de toda a água se evaporar.
Consulte o quadro indicador abaixo para determinar os tempos de cozedura e aquecimento.

1- É aconselhável cortar previamente os alimentos em cubinhos com cerca de 1 cm para garantir uma cozedura homogénea.
2- Deite água no recipiente triturador graduado (B) até à graduação correspondente ao tempo de cozedura pretendido (consultar o quadro indicador dos tempos de cozedura abaixo)

ATENÇÃO: certifique-se de que não ultrapassa o nível máximo indicado no recipiente triturador ("Max – 100ml")

3 - Retire o recipiente de cozedura a vapor (G) e o recipiente para recolha de sucos (I) da base de vapor e deite água na base de vapor (K) com a ajuda da taça graduada.

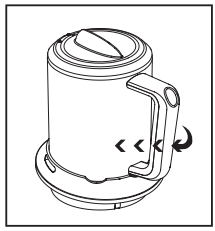
ATENÇÃO: Certifique-se de que não enche as bases de vapor com água para além da sua capacidade máxima (100 ml).



Enchimento da base de vapor

4- Volte a colocar o recipiente para recolha de sucos (I) e o recipiente de cozedura a vapor (G) na base.
5- Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura a vapor e coloque a tampa sobre o recipiente.

6 - Ligue a ficha à tomada de corrente e prima o botão ligar/desligar da base de vapor correspondente (L).
Aguarde pelo fim da operação. Desligue o aparelho da tomada. Aguarde cerca de 2 minutos.



7 - Deite os alimentos num recipiente ou diretamente no recipiente triturador com a ajuda da espátula.
ATENÇÃO: manipule o recipiente de cozedura a vapor pela pega e com precaução, para evitar queimaduras. É possível que água escorra do recipiente durante esta operação.
Para evitar qualquer risco de queimadura, verifique sempre a temperatura dos alimentos nas costas da mão antes de os dar ao seu bebé.
Limpe o aparelho depois de arrefecido.

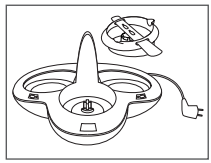
Notas:
- **Não coza ingredientes congelados, dado que o aparelho não os consegue aquecer à temperatura necessária para que fiquem cozidos.**
- **Descongele sempre os ingredientes congelados antes de cozê-los neste aparelho.**
- **Escorra o excesso de água antes de colocar os ingredientes no recipiente.**

Quadro indicador de cozedura e aquecimento de alimentos (para cerca de 200 g de alimentos)

Alimentos	Quantidade de água aconselhada		
	50 ml	75 ml	100 ml
Verdure	Para reaquecer		
Carote			•
Patate			•
Broccoli		•	
Zucchine		•	
Vasetti			•
Fagiolini		•	
Carni			
Rosse			•
Bianche			•
Pesci			•
Frutta			
Mele		•	
Pere		•	
Banane		•	
Tempo de cozedura	**cerca de 10 min.**	**cerca de 15 min.**	**cerca de 20 min.**

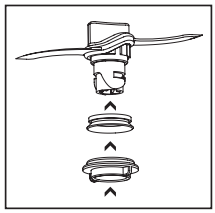
RECUPERAÇÃO DOS SUCOS DA COZEDURA

Os sucos resultantes da cozedura dos alimentos escorrem para o recipiente para recolha de sucos (I) e podem ser recuperados no final do ciclo.
Retire o recipiente para recolha de sucos (I) com a ajuda da espátula (P) que encaixa nos eixos do recipiente, e utilize uma dose deste suco em função da textura da mistura pretendida.



TRITURAR OS ALIMENTOS MIXEN

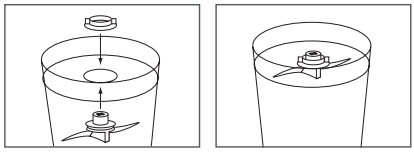
O aparelho não foi concebido para triturar ingredientes duros como cubos de gelo ou pedaços de açúcar.



1 - Verifique regularmente o estado de desgaste da junta e se esta se encontra posicionada no sentido correto. É normal que se verifique o desgaste da junta à medida que o produto vai sendo utilizado. Se danificada, substitua-a por uma junta nova. O conjunto inclui uma junta sobressalente.
ATENÇÃO: Nunca ponha o triturador a funcionar vazio, tal danifica a junta.

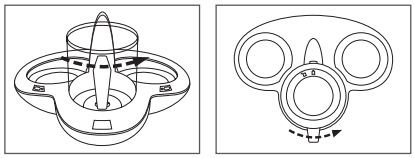
2 - Verifique que a lâmina do triturador (E) se encontra corretamente colocada no eixo localizado ao centro do recipiente triturador (B).
3 - Antes de cada utilização do triturador:
- verifique que o recipiente triturador está corretamente bloqueado na base e a tampa encaixada no entalhe (no sentido anti-horário, a seta diante do símbolo do cadeado bloqueado situado na tampa).

ATENÇÃO: Se o recipiente ou a sua tampa não estiverem colocados correta ou totalmente, o dispositivo de segurança do recipiente ou da tampa irá impedir que o triturador seja colocado em funcionamento.



Recipiente triturador: vistas

4 - Coloque os alimentos no recipiente triturador. Os alimentos devem ter sido previamente cortados em cubos com cerca de 10 mm. Se necessário, adicione um pouco de suco de cozedura para obter uma textura mais lisa e suave.
ATENÇÃO: Nunca exceda o limite máximo indicado no recipiente triturador.



Segurança do *Segurança da tampa do recipiente*

5 - Encaixe o recipiente triturador na base e em seguida a tampa do recipiente triturador (A). Ligue a ficha à tomada elétrica.
6 - Prima o botão do triturador (N) realizando impulsos de cerca de 10 segundos, até obter a textura desejada.
ATENÇÃO: Assegure-se de que os alimentos triturados apresentam uma boa consistência (por exemplo que não tenham grumos ou pedaços) antes de os servir.
7 - Aguarde que o aparelho arrefeça durante 4 minutos entre cada trituração de 10 segundos.
8 - Depois de pronto o puré, desligue a ficha da tomada, desencaixe a tampa do recipiente e depois o recipiente pela pega. Retire os alimentos com a ajuda da espátula.

Limpe todos os acessórios para uma utilização seguinte. Certifique-se de que não perde a junta da lâmina de trituração e que reposiciona esta última na posição inicial. (ver ponto 1)

O que fazer se:

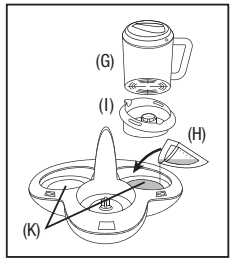
Os ingredientes se acumularem nas paredes do recipiente	⇒	desligue o aparelho e raspe-os da parede com a ajuda de uma espátula ou adicione suco de cozedura.
Os alimentos para o bebé se apresentarem demasiadamente espessos	⇒	junte líquido (ex: os sucos da cozedura) até obter uma consistência lisa e untuosa
Existe uma fuga de líquido da parte de baixo do recipiente do triturador	⇒	Verifique que a junta foi colocada no sentido correto (ver ponto 1), verifique o estado de desgaste da junta, que deve ser macia e não esboroada. Se não for este o caso, mude a junta pela junta de substituição. Em caso de persistência do problema, contacte o apoio ao cliente.
Escapa líquido pela tampa	⇒	Verifique que os ingredientes introduzidos não excedem o limite máximo indicado no triturador. Se não for este o caso, contacte o apoio ao cliente

AQUECER OS BIBERÕES E OS BOIÕES

O tempo de aquecimento/cozedura é automaticamente determinado pela quantidade de água deitada na base de vapor (K). O aparelho desliga-se automaticamente depois de toda a água se evaporar.

1 - Retire da base de vapor à sua escolha o recipiente de cozedura a vapor (G) e o recipiente para recolha de sucos (I).

2 - Encha o doseador graduado (H) até ao traço correspondente ao volume de água/leite a aquecer.
Para aquecer boiões pequenos de 130 g, encha o doseador de água até ao traço correspondente a boiões pequenos.
Nota: a graduação do doseador aplica-se a biberões/boiões pequenos à temperatura ambiente.

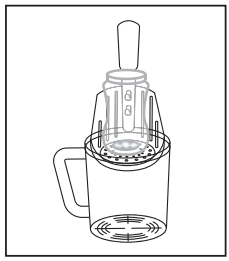


Sicurezza del recipiente

3 - Deite água na base de vapor (K).

4 - Volte a colocar o recipiente para recolha de sucos (I) na base.

5 - Introduza o cesto para biberão/boião pequeno (F) contendo o biberão/boião pequeno a aquecer no recipiente de cozedura a vapor correspondente (G) e coloque a tampa no recipiente. Caso o biberão seja mais alto do que o recipiente, retire a tampa amovível de passagem do biberão (C) e volte a colocar a tampa sobre o recipiente de cozedura a vapor. Desta forma, a tampa envolve o biberão.



6 - Ligue a ficha à tomada elétrica.
Prima o botão ligar/desligar da base de vapor correspondente (L) para iniciar o aquecimento. Aguarde pelo fim do ciclo.

7 - Para evitar queimaduras, retire o cesto para biberão/boião pequeno que contém o biberão/boião pequeno.

Desligue o aparelho da tomada.

ATENÇÃO: Para evitar qualquer risco de queimaduras, teste a temperatura do leite do biberão na parte interior do pulso ou a temperatura do boião pequeno antes de o dar ao bebé.

Limpe o aparelho depois de arrefecido.

MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da corrente e espere que arrefeça.
- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Nunca mergulhe o bloco motor dentro de água.
- Não introduza soluções de lixívia nem soluções de comprimidos de esterilização química no aparelho.
- Não utilize esfregões, produtos abrasivos ou detergentes agressivos como gasolina, acetona ou álcool para limpar o aparelho.
- Lave imediatamente após a utilização todos os elementos que entraram em contacto com os alimentos com água quente e detergente.
- Após cada utilização, limpe as bases de vapor (K) com uma esponja húmida, retirando eventuais resíduos, e seque as bases.
- Não utilize materiais abrasivos (produto de limpeza abrasivo, esfregão…) no processo de limpeza.
- Limpe as fichas com um pano seco.
- <u>A realização regular de uma desincrustação (aproximadamente de 15 em 15 utilizações) permite evitar danos no aparelho.</u> Para eliminar eventuais depósitos de calcário, coloque 250 ml de vinagre branco em cada uma das 2 bases de vapor (K) e deixe atuar. Passar abundantemente por água e limpar com um pano húmido suave.

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

- Todos os elementos, com a exceção do bloco motor, podem igualmente ser lavados na máquina de lavar louça.
- **ATENÇÃO:** retire devidamente a junta da lâmina de trituração antes de colocá-la na máquina de lavar louça. A passagem pela máquina de lavar louça pode prejudicar a longevidade e o desempenho da junta.

PEÇAS SOBRESSALENTES

Em caso de perda ou deterioração de determinadas peças do Petit Gourmet, o nosso apoio ao cliente coloca à sua disposição as peças sobressalentes abaixo indicadas (sob reserva de disponibilidade do stock):

- Lâmina completa (porca, junta e parafuso)
- Junta de estanquecidade
- Cesto para biberão/boião pequeno
- Recipiente triturador
- Recipiente de cozedura
- Tampa do recipiente triturador
- Tampa do recipiente de cozedura
- Doseador graduado

RECICLAGEM RESPONSÁVEL DESTE APARELHO

Este logótipo indica que nos países que são membros da União Europeia, este aparelho não deve ser eliminado em conjunto com os resíduos domésticos. A eliminação de resíduos sem separação prévia pode ser prejudicial para o ambiente ou para a saúde. Mostra-se adequado reciclar este aparelho de forma responsável para promover a reutilização duradoura dos materiais que o compõem. Leve o seu aparelho em fim de vida para um estabelecimento de recolha ou contacte o local de venda onde o adquiriu; eles saberão reciclá-lo preservando o ambiente.

GARANTIA

Este produto está garantido contra defeitos de material e de fabrico. Durante o período de garantia, estes defeitos serão reparados gratuitamente (é obrigatória a apresentação da prova de compra em caso de reclamação abrangida pela garantia). Esta garantia não cobre os danos resultantes de acidentes, utilização incorreta ou negligência.
Em caso de reclamação, contacte primeiro a loja onde comprou o dispositivo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Triturador:
Tensão: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Potência: 130 W
Capacidade do recipiente triturador: 700 ml

Compartimentos de cozinhar a vapor:
Tensão: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Potência: 270 W x 2
Capacidade dos recipientes de cozedura a vapor: 2 x 600 ml

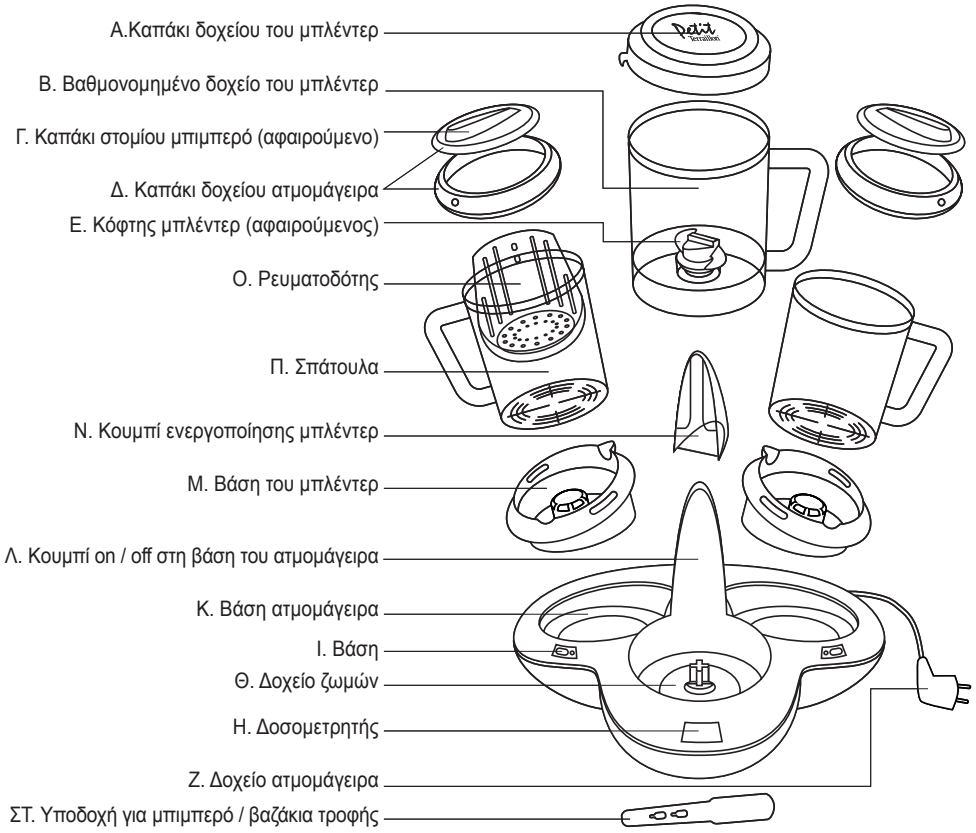
Greek

ΠΟΛΥΜΗΧΆΝΗΜΑ ΚΟΥΖΊΝΑΣ ΠΟΛΛΑΠΛΏΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΏΝ PETIT GOURMET

Αγαπητοί πελάτες,
Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν της Petit Terraillon και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας. Για να μείνετε ικανοποιημένοι από το προϊόν Petit Gourmet που αγοράσατε, σας συνιστούμε να διαβάσετε με προσοχή τις παρακάτω οδηγίες χρήσης.

Το πολυμηχάνημα PETIT GOURMET της PETIT TERRAILLON διαθέτει όλες τις απαραίτητες λειτουργίες για την παρασκευή των γευμάτων του μωρού και συνοδεύει τις μαμάδες από τη γέννηση του παιδιού μέχρι τη στιγμή που αυτό θα ξεκινήσει να τρώει διαφορετικά γεύματα. Είναι καινοτόμο, διαθέτει 3 δοχεία πολύ μεγάλης περιεκτικότητας που επιτρέπουν να μαγειρέψετε και να πολτοποιήσετε γρήγορα τα μικρά σπιτικά γεύματα και επίσης να ζεστάνετε τα μπιμπερό και τα βαζάκια τροφής του μωρού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Για να μην καταστρέψετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται επάνω στο προϊόν αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου που χρησιμοποιείτε.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πυρκαγιάς ή άλλης καταστροφής, μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή μέρη που προέρχονται από άλλους κατασκευαστές ή που δεν είναι εγκεκριμένα από την Petit Terraillon.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή έρθετε σε επαφή με μέρη που είναι σε κίνηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία αν την αφήσετε χωρίς επίβλεψη και πριν από συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε υγρό. Καθαρίστε με στεγνό πανί τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας, η πρίζα ή άλλα εξαρτήματα φέρουν φθορές. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει απαραίτητα να αντικατασταθεί από το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών ή από κάποιο άτομο με παρόμοια δικαιοδοσία ώστε να αποφευχθεί κάθε πιθανός κίνδυνος.
- Μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή. Όλες οι απαραίτητες εργασίες επισκευής πραγματοποιούνται από τον κατασκευαστή, από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του προμηθευτή ή από εξουσιοδοτημένο επαγγελματία.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει προηγούμενες οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη για να διασφαλιστεί ότι η συσκευή δεν χρησιμοποιείται ως παιχνίδι.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το πολυμηχάνημα χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη, γιατί είναι πολύ κοφτερές.
- Αν οι λεπίδες μπλοκάρουν, αποσυνδέστε σε κάθε περίπτωση τη συσκευή πριν αφαιρέσετε τα υλικά που προκαλούν το μπλοκάρισμα.
- Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις κατά το χειρισμό των λεπίδων, ειδικά κατά τη διάρκεια της αφαίρεσης των λεπίδων από το δοχείο, όταν την αδειάζετε για να την καθαρίσετε.
- Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό και μπορεί να προκληθούν εγκαύματα σε περίπτωση επαφής. Χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές για να σηκώνετε τα δοχεία.
- Προσέξτε τον καυτό ατμό που αναδύεται από τα δοχεία κατά το μαγείρεμα και κατά την αφαίρεση των καπακιών.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε πηγή θερμότητας όπως φούρνο, ηλεκτρική κουζίνα ή θερμαντικό σώμα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το δοχείο του μπλέντερ ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων, τα μεταλλικά μέρη της λαβής και οι κόπτες δεν προορίζονται για τέτοια χρήση.
- Μην αποστειρώνετε ποτέ τα δοχεία ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε αποστειρωτήρα ή φούρνο μικροκυμάτων, τα μεταλλικά μέρη της λαβής του δοχείου και οι κόφτες δεν προορίζονται για τέτοια χρήση.
- Μην σηκώνετε και μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Μην γεμίζετε ποτέ τη βάση του ατμομάγειρα κατά το μαγείρεμα στον ατμό, γιατί μπορεί να προκληθεί διαρροή καυτού νερού και ατμού από τη συσκευή.
- Για την αποφυγή τυχόν ατυχήματος, συνιστάται ιδιαίτερα να μην συνδέετε τη συσκευή σε χρονομετρητή ή άλλο μηχανισμό ελέγχου.
- Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία των τροφών στο πάνω μέρος του χεριού σας πριν ταΐσετε το μωρό σας.
- Ελέγχετε πάντα τη σύσταση των τροφών για το μωρό. Βεβαιωθείτε ότι η τροφή δεν περιέχει κομματάκια.
- Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τη σπάτουλα που παρέχεται για την αφαίρεση των τροφών από τα δοχεία.

Φυλάξτε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική αναφορά.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Το Petit Gourmet αποτελείται από 1 μπλέντερ και 2 ατμομάγειρες ανεξάρτητης λειτουργίας.

1η ΧΡΗΣΗ

- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε καλά με νερό και σαπούνι όλα τα εξαρτήματα του Petit Gourmet εκτός από τις βάσεις (I, K και M).
- Καθαρίστε τη βάση (I) του Petit Gourmet με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και έπειτα σκουπίστε τη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Ο χρόνος για το ζέσταμα / μαγείρεμα ρυθμίζεται αυτόματα ανάλογα με την ποσότητα του νερού που προστίθεται στη βάση του ατμομάγειρα (K).
- Η συσκευή σβήνει αυτόματα όταν εξατμιστεί όλο το νερό ή όταν πατήσετε το κουμπί OFF.
- Τηρήστε τις ποσότητες νερού που συνιστώνται:
- Μην ρίχνετε τίποτα άλλο εκτός από νερό στο δοχείο νερού.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς περιεχόμενο.
- Αν μένει νερό στις βάσεις του ατμομάγειρα, να τις αδειάζετε τακτικά μετά από κάθε χρήση.
- Μετά τη χρήση, ορισμένα μέρη μπορεί να παραμένουν ζεστά.
- Για την αποφυγή τυχόν κινδύνου εγκαύματος κατά τη χρήση, αφήστε το φαγητό να κρυώσει για περίπου 2 λεπτά πριν το βγάλετε από το δοχείο.
- Για την αποφυγή τυχόν κινδύνου εγκαύματος, μην πλησιάζετε στο στόμιο εξαγωγής αέρα κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Πριν σηκώσετε το καπάκι, βεβαιωθείτε οπωσδήποτε ότι έχει κρυώσει επαρκώς μετά το μαγείρεμα.
- Περιμένετε τουλάχιστον 10 λεπτά προτού θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία μετά από κάθε χρήση.
- **Σπάτουλα:** η σπάτουλα που παρέχεται σας επιτρέπει να αφαιρέσετε τα δοχεία ζωμών, την υποδοχή για τα βαζάκια τροφής και τις τροφές από το δοχείο του μπλέντερ.

ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΧΡΗΣΕΙΣ:	ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΧΡΗΣΕΙΣ:
Μαγείρεμα στερεών συστατικών στον ατμό	Απόψυξη
Ξαναζέσταμα στερεών συστατικών	Μαγείρεμα κατεψυγμένων τροφίμων
Ζέσταμα μπιμπερό	Μαγείρεμα προπαρασκευασμένης τροφής.
Ζέσταμα βάζων τροφής	Μαγείρεμα ρυζιού και ζυμαρικών
Πολτοποίηση ωμών ή μαγειρεμένων τροφών	Πολτοποίηση κι έπειτα μαγείρεμα υλικών
	Ζέσταμα υγρών, για παράδειγμα σούπας ή νερού
	Διατήρηση φαγητού σε υψηλή θερμοκρασία για πολλές ώρες
	Η συσκευή δεν προορίζεται για τεμαχισμό σκληρών υλικών όπως παγάκια και κύβους ζάχαρης.

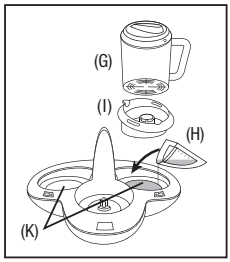
Πίνακας ανακεφαλαίωσης της λειτουργίας του Petit Gourmet

Τρόπος και χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία, κατάσταση και ενδείξεις (οπτικές και ηχητικές)
Ενεργοποίηση (η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο αλλά το μπλέντερ ή ο ατμομάγειρας δεν είναι σε λειτουργία) / Κατάσταση αναμονής	Παρατεταμένος ήχος «μπιπ» κατά τη διάρκεια σύνδεσης Όλες οι φωτεινές ενδείξεις είναι αναμμένες
Χρόνος μαγειρέματος / Ζέσταμα / Ξαναζέσταμα	Πατήστε το κουμπί ON/OFF. Ακούγεται παρατεταμένος ήχος «μπιπ» και η φωτεινή ένδειξη είναι συνέχεια αναμμένη
Τέλος του χρόνου μαγειρέματος	Μέχρι να εξατμιστεί εντελώς το νερό, * ειδοποίηση με 5παρατεταμένους ήχους «μπιπ» * η φωτεινή ένδειξη αναβοσβήνει για 5δευτ. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά την ειδοποίηση. Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να διακόψετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί ON/OFF Παρατεταμένος ήχος «μπιπ». Η ένδειξη ανάβει. Μπορείτε να διακόψετε την ειδοποίηση για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος πατώντας το κουμπί ON/OFF.Παρατεταμένος ήχος «μπιπ». Η ένδειξη ανάβει.
Μπλέντερ	Το μπλέντερ μπορεί να τεθεί σε λειτουργία εφόσον το καπάκι ασφαλείας είναι καλά τοποθετημένο. Πατήστε το κουμπί για να το θέσετε σε λειτουργία
Πρόβλημα με τη συσκευή	Οι φωτεινές ενδείξεις αναβοσβήνουν γρήγορα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε στο κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΤΡΟΦΩΝ ΚΟΜΜΕΝΩΝ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ

Αυτές οι λειτουργίες συνιστώνται για την προετοιμασία γευμάτων μωρών από 4 μηνών και άνω.
Ο χρόνος για το ζέσταμα / μαγείρεμα ρυθμίζεται αυτόματα ανάλογα με την ποσότητα του νερού που προστίθεται στη βάση του ατμομάγειρα (K).
Η συσκευή σβήνει αυτόματα όταν εξατμιστεί το νερό.
Ανατρέξτε στον ενδεικτικό πίνακα παρακάτω για τον χρόνο που χρειάζεται για μαγείρεμα και ξαναζέσταμα.

1 - Συνιστάται να κόψετε πρώτα τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια τουλάχιστον του 1 cm για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.
2 - Ρίξτε νερό στο βαθμονομημένο δοχείο του μπλέντερ (B) μέχρι τη βαθμίδα που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (ανατρέξτε στον ενδεικτικό πίνακα για τον χρόνο μαγειρέματος παρακάτω)
ΠΡΟΣΟΧΗ: φροντίστε να μην ξεπερνάτε ποτέ τη μέγιστη ένδειξη στο δοχείο του μπλέντερ (Max - 100 ml)



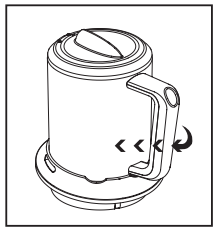
Γέμισμα της βάσης του

3 - Αφαιρέστε από τη βάση του ατμομάγειρα το δοχείο του ατμομάγειρα (Z) και το δοχείο ζωμών (Θ) και μεταφέρετε το νερό στη βάση του ατμομάγειρα (K) με το βαθμονομημένο δοχείο.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Φροντίστε να μην γεμίζετε τις βάσεις του ατμομάγειρα με ποσότητα νερού που ξεπερνά τη μέγιστη χωρητικότητά του (100 ml).

4 - Επανατοποθετήστε το δοχείο ζωμών (Θ) και το δοχείο του ατμομάγειρα (Z) στη βάση τους.
5 - Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο του ατμομάγειρα και επανατοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο.

6 - Βάλτε το καλώδιο στην πρίζα και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης στην αντίστοιχη βάση του ατμομάγειρα (Λ). Περιμένετε την ολοκλήρωση της λειτουργίας. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα. Περιμένετε περίπου 2 λεπτά.

7 - Ρίξτε τα υλικά σ' ένα μπολ ή κατευθείαν στο δοχείο του μπλέντερ με τη βοήθεια της σπάτουλας.



ΠΡΟΣΟΧΗ: πιάστε με προσοχή το δοχείο του ατμομάγειρα από τη λαβή για την αποφυγή εγκαύματος. Μπορεί να πέσει νερό από το δοχείο κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

Για την αποφυγή τυχόν κινδύνου εγκαύματος, ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία των τροφών στο πάνω μέρος του χεριού σας πριν ταΐσετε το μωρό σας.
Καθαρίστε τη συσκευή όταν θα έχει πλέον κρυώσει.

Παρατηρήσεις:

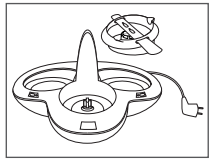
- **Μην μαγειρεύετε κατεψυγμένα υλικά γιατί η συσκευή δεν μπορεί να τα φέρει σε θερμοκρασία κατάλληλη για μαγείρεμα.**
- **Κάνετε πάντα απόψυξη των κατεψυγμένων υλικών πριν τα μαγειρέψετε με αυτή τη συσκευή.**
- **Αφαιρέστε το πλεόνασμα νερού πριν τα τοποθετήσετε στο δοχείο.**

Ενδεικτικός πίνακας για μαγείρεμα και ξαναζέσταμα τροφίμων (για περίπου 200g τροφίμων)

Τρόφιμα	Συνιστώμενη ποσότητα νερού		
	50 ml	**75 ml**	**100 ml**
Λαχανικά	Για το ξαναζέσταμα		
Καρότα			•
Πατάτες			•
Μπρόκολα		•	
Κολοκυθάκια		•	
Μπιζέλια			•
Φασολάκια		•	
Κρέας			
Κόκκινο			•
Λευκό			•
Ψάρια			•
Φρούτα			
Μήλα		•	
Αχλάδια		•	
Μπανάνες		•	
Χρόνος μαγειρέματος	περ. 10 λεπτά	περ. 15 λεπτά	περ. 20 λεπτά

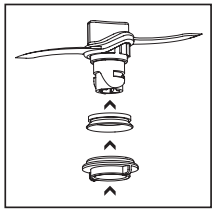
ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΖΩΜΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο ζωμός από το μαγείρεμα των τροφίμων συσσωρεύεται στο δοχείο ζωμών (Θ) κατά το μαγείρεμα και μπορεί να συλλεχθεί στο τέλος του μαγειρέματος. Αφαιρέστε το δοχείο ζωμών (Θ) με τη σπάτουλα (Π) που γλιστράει στο εσωτερικό του δοχείου και υπολογίστε την ποσότητα του ζωμού που θα μεταφέρετε με βάση την επιθυμητή υφή του μείγματος.



ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η συσκευή δεν προορίζεται για τεμαχισμό σκληρών υλικών όπως παγάκια και κύβους ζάχαρης.



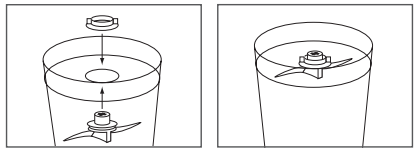
1 - Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση φθοράς του κόμπλερ καθώς και αν είναι σωστά τοποθετημένος. Είναι φυσιολογικό το κόμπλερ να φθείρεται με τη χρήση του προϊόντος. Αν χαλάσει, το αντικαθιστάτε με νέο κόμπλερ. Συμπεριλαμβάνεται ανταλλακτικό κόμπλερ στη συσκευασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο, αυτό πιθανώς να καταστρέψει το κόμπλερ.

2 - Βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα του μπλέντερ (E) είναι σωστά τοποθετημένη στον άξονά της στο κέντρο του δοχείου του μπλέντερ (B).

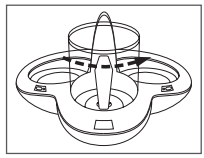
3 - Πριν από κάθε χρήση του μπλέντερ:

- βεβαιωθείτε ότι το δοχείο του μπλέντερ είναι καλά στερεωμένο στη βάση του και ότι το καπάκι είναι κλεισμένο στην εγκοπή (με φορά αντίθετη των δεικτών του ρολογιού, ενώ το βέλος πρέπει να είναι απέναντι από το σύμβολο του ασφαλισμένου λουκέτου που βρίσκεται στο καπάκι).

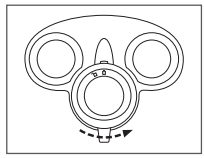


Δοχείο μπλέντερ: όψη από

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν το δοχείο ή το καπάκι δεν είναι εντελώς ή σωστά κλεισμένα, η ασφάλιση του δοχείου ή του καπακιού θα εμποδίζει τη λειτουργία του μπλέντερ.



Ασφάλιση του δοχείου του



Ασφάλιση του καπακιού του

4 - Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο δοχείο του μπλέντερ. Τα τρόφιμα πρέπει καταρχάς να κόβονται σε κύβους περίπου 10 mm. Αν είναι απαραίτητο, προσθέστε λίγο ζωμό μαγειρέματος για υφή πιο λεία και απαλή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξεπερνάτε το μέγιστο όριο που αναγράφεται στο δοχείο του μπλέντερ.

5 - Ασφαλίστε το δοχείο του μπλέντερ στη βάση του κι έπειτα το καπάκι του δοχείου του μπλέντερ (A). Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα.

6 - Πατήστε το κουμπί του μπλέντερ (N) όσες φορές χρειαστεί ανά 10 δευτερόλεπτα περίπου μέχρι την επίτευξη της επιθυμητής υφής.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι τα πολτοποιημένα τρόφιμα έχουν καλή σύσταση (για παράδειγμα ότι δεν υπάρχουν σβώλοι ή μικρά κομμάτια) πριν τα σερβίρετε.

7 - Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 4 λεπτά έπειτα από κάθε διαδικασία πολτοποίησης των 10 δευτερολέπτων.

8 - Όταν η πολτοποίηση έχει ολοκληρωθεί, αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα, απασφαλίστε το καπάκι του δοχείου κι έπειτα το δοχείο από τη λαβή του. Αφαιρέστε τα τρόφιμα με τη σπάτουλα.

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα για μελλοντική χρήση. Φροντίστε να μην χάσετε το κόμπλερ της λεπίδας του μπλέντερ και να το επανατοποθετείτε στην αρχική του θέση. (βλ. σημείο 1)

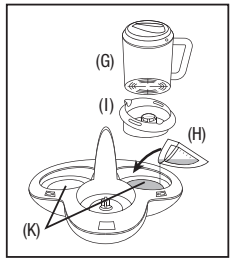
Τι να κάνετε στην περίπτωση που:

Τα υλικά συσσωρευτούν στα	⇒	απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τα με μια σπάτουλα ή προσθέστε ζωμό μαγειρέματος.
Οι τροφές για το μωρό είναι	⇒	προσθέστε υγρό (πχ: ζωμό μαγειρέματος) μέχρι η σύσταση να γίνει λεία και πλούσια
Το δοχείο του μπλέντερ χάνει υγρά	⇒	Βεβαιωθείτε ότι το κόμπλερ τοποθετήθηκε σωστά (βλ. σημείο 1), ελέγξτε την κατάσταση του κόμπλερ, πρέπει να είναι λείο και όχι φθαρμένο. Αν δεν ήταν αυτό το πρόβλημα, αντικαταστήστε το κόμπλερ με το ανταλλακτικό του. Αν υπάρχει ακόμα πρόβλημα, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Πέφτει υγρό από το καπάκι	⇒	Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά που έχετε τοποθετήσει δεν ξεπερνούν το μέγιστο όριο που αναγράφεται στο μπλέντερ. Αν δεν ήταν αυτό το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών

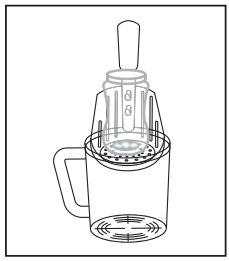
ΖΕΣΤΑΜΑ ΤΩΝ ΜΠΙΜΠΕΡΟ ΚΑΙ ΤΩΝ ΒΑΖΩΝ ΤΡΟΦΗΣ

Ο χρόνος για το ζέσταμα / μαγείρεμα ρυθμίζεται αυτόματα ανάλογα με την ποσότητα του νερού που προστίθεται στη βάση του ατμομάγειρα (Κ). Η συσκευή σβήνει αυτόματα όταν εξατμιστεί το νερό.

1 - Αφαιρέστε από τη βάση του ατμομάγειρα της επιλογής σας το δοχείο του ατμομάγειρα (Ζ) και το δοχείο ζωμών (Θ).
2 - Γεμίστε τον δοσομετρητή (Η) μέχρι την ένδειξη που αντιστοιχεί στον όγκο του νερού / του γάλακτος που θα ζεστάνετε.
Για να ζεστάνετε τα βαζάκια τροφής των 130g, γεμίστε το δοσομετρητή νερού μέχρι την ένδειξη που αντιστοιχεί στο βαζάκι τροφής.
Παρατήρηση: η διαβάθμιση του δοσομετρητή ισχύει για μπιμπερό / βαζάκια τροφής σε θερμοκρασία δωματίου.



Μπιμπε



3 - Μεταφέρετε το νερό στη βάση του ατμομάγειρα (Κ).
4 - Επανατοποθετήστε το δοχείο ζωμών (Θ) στη βάση.
5 - Τοποθετήστε την υποδοχή για μπιμπερό / βαζάκι τροφής (ΣΤ) που περιέχει το μπιμπερό ή το βαζάκι τροφής που θέλετε να ζεστάνετε στο αντίστοιχο δοχείο ατμομάγειρα (Ζ) και επανατοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο. Αν το μπιμπερό είναι πιο ψηλό από το δοχείο, σηκώστε το αφαιρούμενο καπάκι του στομίου του μπιμπερό (Γ) και επανατοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο του ατμομάγειρα. Έτσι, το καπάκι περιβάλλει το μπιμπερό.
6 - Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα.
Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης της αντίστοιχης βάσης του ατμομάγειρα (Λ) για να ξεκινήσει το ζέσταμα. Περιμένετε την ολοκλήρωση της διαδικασίας.
7 - Για την αποφυγή τυχόν εγκαύματος, αφαιρέστε με τη σπάτουλα την υποδοχή που περιέχει το μπιμπερό ή το βαζάκι τροφής.

Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή τυχόν κινδύνου εγκαύματος, ελέγχετε τη θερμοκρασία του γάλακτος του μπιμπερό στο εσωτερικό του καρπού σας ή τη θερμοκρασία του βάζου τροφής πριν τα δώσετε στο μωρό.

Καθαρίστε τη συσκευή όταν θα έχει πλέον κρυώσει.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει, πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Μην βυθίζετε ποτέ το μηχανισμό κίνησης στο νερό.
- Μην ρίχνετε ποτέ χλωρίνη ή χημικά διαλύματα / ταμπλέτες αποστείρωσης στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σφουγγάρι, λειαντικά προϊόντα ή ισχυρά απορρυπαντικά όπως βενζίνη, ακετόνη ή αλκοόλη για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Πλύνετε αμέσως μετά τη χρήση τα εξαρτήματα που ήρθαν σε επαφή με τα τρόφιμα, με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τις βάσεις του ατμομάγειρα (Κ) με ένα υγρό σφουγγάρι, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα κι έπειτα σκουπίστε τις βάσεις.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρό αντικείμενο (λειαντικό καθαριστικό, σφουγγάρι...) για να τη σκουπίσετε.
- Σκουπίστε με στεγνό πανί τις πρίζες.
- Ο τακτικός καθαρισμός των αλάτων (περίπου κάθε 15 χρήσεις) επιτρέπει την αποφυγή βλάβης της συσκευής. Για την απομάκρυνση των αλάτων, τοποθετήστε 250 ml λευκό ξίδι σε καθεμία από τις 2 βάσεις του ατμομάγειρα (Κ) και αφήστε το να δράσει. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό και σκουπίστε με υγρό μαλακό πανί.

ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ

- Όλα τα εξαρτήματα, εκτός από το μηχανισμό κίνησης, μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** αφαιρέστε το κόμπλερ της λεπίδας του μπλέντερ πριν το τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων. Το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να βλάψει τη διάρκεια ζωής και την απόδοση του κόμπλερ.

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Σε περίπτωση απώλειας ή βλάβης ορισμένων εξαρτημάτων του Petit Gourmet, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας μπορεί να σας διαθέσει τα παρακάτω ανταλλακτικά (ανάλογα και με τη διαθεσιμότητα των αποθεμάτων):

- Πλήρες σύστημα λεπίδων (περικόχλιο, κόμπλερ και βίδα)
- Σύνδεσμο συστήματος στεγάνωσης
- Υποδοχή για μπιμπερό / βαζάκια τροφής
- Δοχείο μπλέντερ
- Δοχείο μαγειρέματος
- Καπάκι του δοχείου μπλέντερ
- Καπάκι του δοχείου μαγειρέματος
- Δοσομετρητή

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΕ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΤΡΟΠΟ

Αυτό το σήμα υποδεικνύει ότι στα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Η απόρριψη σκουπιδιών χωρίς κατάλληλη διαλογή μπορεί να βλάψει το περιβάλλον ή την υγεία. Συνιστάται η ανακύκλωση αυτής της συσκευής με υπεύθυνο τρόπο με σκοπό την προώθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των υλικών από τα οποία αποτελείται. Φροντίστε να μεταφέρετε τη συσκευή σας στο τέλος του κύκλου ζωής της σε κάποιο σημείο αποκομιδής απορριμμάτων ή επικοινωνήστε με το κατάστημα από όπου την αγοράσατε. Εκεί θα γνωρίζουν πώς να την ανακυκλώσουν προστατεύοντας το περιβάλλον.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση για ελαττώματα υλικών και κατασκευής. Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, τα ελαττώματα αυτά επισκευάζονται δωρεάν (σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης, απαιτείται η προσκόμιση της απόδειξης αγοράς). Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που προκλήθηκαν από ατύχημα, εσφαλμένη χρήση ή αμέλεια.
Για οποιοδήποτε αίτημα, απευθυνθείτε πρώτα στο κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μπλέντερ:
Τάση: 220-240V ~ 50-60Hz
Ισχύς: 130W
Χωρητικότητα του δοχείου του μπλέντερ: 700 ml

Ατμομάγειρες:
Τάση: 220-240V ~ 50-60Hz
Ισχύς: 270W x 2
Χωρητικότητα των δοχείων του ατμομάγειρα: 2 x 600 ml

Terraillon SAS France & Headquarters
1, rue Ernest Gouin
78290 Croissy-sur-Seine - France
Service Consommateurs : 0 826 88 1789
serviceconsommateurs@terraillon.fr

Service Après Vente :
SAV TERRAILLON chez GEFCO
ZA La Porte des Champs
Bâtiment A
95470 SURVILLIERS

Terraillon UK Ltd
2 The Waterhouse
Waterhouse Street - Hemel Hempstead
Herts HP1 1ES - UK
Tel: +44 (01442 270444 - sales@terraillon.co.uk

Terraillon SRL
Viale Ercole Oldofredi, 39
Milano - Italia
Tel: + 39 (0)2 66114199

Terraillon Asia Pacific Ltd
4/F, Eastern Centre
1065 King's Road
Quarry Bay - Hong Kong
Tel: + 852 (0)2960 7200
customerservice@terraillon-asia.com

www.petit-terraillon.com

Petit Terraillon®

P/N : 200556261(Rev.13.03)